



กทม

รายงานประจำปี 2568

ANNUAL REPORT 2025

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

FOOD SANITATION DIVISION, DEPARTMENT OF HEALTH, BMA



 : www.foodsanitation.bangkok.go.th

 : กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

 : foodsanitation.bma@gmail.com

คำนำ

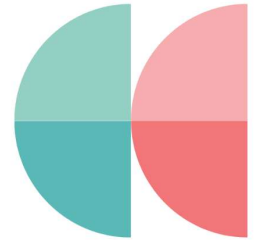
กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร หน่วยงานที่มีบทบาทภารกิจสำคัญในการควบคุมกำกับ ดูแลการสุขาภิบาลอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร และการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร รวมถึงงานด้านสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้รับอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน ลดความเสี่ยงจากโรคและอันตรายที่เกิดจากอาหาร อันนำไปสู่การมีสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชน ทั้งนี้ การดำเนินงานดังกล่าวเป็นไปตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร 20 ปี ระยะที่ 3 (พ.ศ.2566-2570) เพื่อไปสู่เป้าหมายมหานครแห่งเอเชีย ในปี พ.ศ. 2575 และแผนปฏิบัติราชการ กรุงเทพมหานคร ประจำปี 2568

รายงานประจำปี พ.ศ. 2568 ฉบับนี้ ได้จัดทำขึ้นเพื่อรวบรวมและสรุปผลการดำเนินงานของกองสุขาภิบาลอาหาร งบประมาณ พ.ศ. 2568 โดยมีสาระสำคัญประกอบด้วย ผลการดำเนินงานตามภารกิจและตัวชี้วัด ผลการดำเนินงานโครงการ/กิจกรรมสำคัญ และสถิติที่สำคัญ เพื่อให้หน่วยงานและส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนบุคคลที่สนใจได้รับทราบถึงผลการดำเนินงานของกองสุขาภิบาลอาหารที่ผ่านมา และใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาและยกระดับประสิทธิภาพการดำเนินงานต่อไป

การจัดทำรายงานประจำปีฉบับนี้ สำเร็จลุล่วงด้วยความร่วมมืออย่างดียิ่ง จากหน่วยงานภายในกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย และฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลทั้ง 50 สำนักงานเขต ตลอดจนหน่วยงานและผู้ที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วน จึงสามารถเสร็จสมบูรณ์ไปได้ด้วยดี และหวังว่าจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนางานด้านสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร เพื่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนต่อไป

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย
มิถุนายน 2569

สารบัญ



บทนำ

4

1. การกิจงานยุทธศาสตร์ตามแผนปฏิบัติราชการ

6

- การตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อนทางเคมีและจุลินทรีย์ในอาหารและน้ำ 7
- การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย 18

2. การกิจส่งเสริมการพัฒนากิจการสุขาภิบาลอาหาร

27

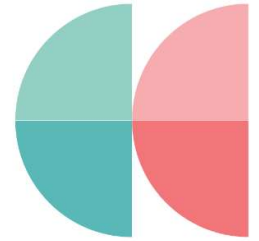
- การตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานแหล่งจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี 28
- การส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร 35
- การพัฒนาตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร 39
- การตรวจประเมินด้านสุขลักษณะ ตลาดประเภทที่ 2 ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร 43

3. การกิจการสนับสนุนงานด้านสุขาภิบาลอาหาร

48

- สุขศึกษาและสื่อประชาสัมพันธ์ของกองสุขาภิบาลอาหาร 49
- การตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหารและแหล่งจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร 53
- การพัฒนากิจการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน 55
- การตรวจแนะนำการสุขาภิบาลอาหาร ศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อิมท้อง) ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร 64
- การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจ ประจำปี 2567 71

สารบัญ



3. การกิจการสนับสนุนงานด้านสุขาภิบาลอาหาร (ต่อ)

48

- การตรวจแนะนำการสุขาภิบาลอาหาร งานกาชาด ประจำปี 2567 74
- การเฝ้าระวังการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ 2568 78
- การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลตรุษจีน ประจำปี 2568 81
- การเฝ้าระวังการตกค้างของยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้ ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร 83

4. การกิจด้านการพัฒนามาตรฐานงานและศักยภาพบุคลากรทางวิชาการสุขาภิบาล

88

- โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร 89

5. การกิจอื่น ๆ

91

- การดำเนินงานตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร นโยบายที่ 171 มุ่งเป้าติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียต้นทาง 92
- การออกหน่วยแพทย์และสาธารณสุขเคลื่อนที่ “โครงการ กรุงเทพฯ ห่วงใย ใส่ใจสุขภาพ” 94
- การตรวจกรณีเกิดโรคอาหารเป็นพิษโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ 95
- การดำเนินงานควบคุม กำกับ ดูแลสถานประกอบการ ที่มีการจำหน่ายอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร “ภายใต้ยุทธการปราบไขมันอุดตันป้องกันน้ำท่วม” 97

บทนำ

กองสุขภาพอาหารมีภารกิจหน้าที่รับผิดชอบงานด้านสุขภาพอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารและด้านสาธารณสุขในพื้นที่กรุงเทพมหานคร โดยปฏิบัติงานให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข กฎหมายว่าด้วยอาหาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ภายใต้แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561-2580) ฉบับปรับปรุง กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น “มหานครแห่งเอเชีย” โดยการดำเนินการตามแผนพัฒนา กรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี ระยะที่ 3 (พ.ศ. 2566-2570) ในยุทธศาสตร์ที่ 1 การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5 เมืองสุขภาพดี (Healthy City) ให้ความสำคัญกับการพัฒนากรุงเทพมหานคร ให้เป็นเมืองอาหารปลอดภัย 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 ปีล่าสุด (ปี พ.ศ. 2564-2568) พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ 55.79, 80.77, 126.30, 233.18 และ 219.76 ตามลำดับ (ข้อมูล ณ วันที่ 12 มกราคม 2569) เมื่อพิจารณาแนวโน้มในช่วงปี พ.ศ. 2564-2567 พบว่าอัตราการป่วยมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง แม้ว่าในปี พ.ศ. 2568 จะเริ่มมีแนวโน้มลดลง แต่ยังคงอยู่ในระดับที่สูงกว่าค่าเฉลี่ยย้อนหลัง 5 ปี ซึ่งอยู่ที่ 143.16 ต่อแสนประชากร สถานการณ์ดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่ากรุงเทพมหานคร ยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้นตามแรงขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจที่มีผลมาจากนโยบายการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐ ในผู้ประกอบการรายย่อย โดยมีจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร 23,630 ราย (ข้อมูล ณ วันที่ 8 กันยายน 2568) อีกทั้งยังส่งผลให้รูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมือง ที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการบริการที่ความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์ และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขภาพอาหาร ในสถานประกอบการอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร ดังนั้น สำนักอนามัย จึงได้จัดทำโครงการ และกิจกรรมด้านสุขภาพอาหาร เพื่อควบคุม กำกับ สถานประกอบกิจการให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมาตรการป้องกันโรคติดต่อ เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชน ทั้งในด้านการได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ได้อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี และได้รับการป้องกันการเกิดโรคติดต่อ ในสถานประกอบการอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ ประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครด้วย

ผลการดำเนินงานตามภารกิจของกองสุขาภิบาลอาหาร

1

ภารกิจงานยุทธศาสตร์ตามแผนปฏิบัติราชการ

2

ภารกิจการส่งเสริมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหาร

3

ภารกิจการสนับสนุนงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร

4

ภารกิจด้านการพัฒนามาตรฐานงานและศักยภาพบุคลากร
ทางวิชาการสุขาภิบาลอาหาร

5

ภารกิจอื่นๆ

1. การกิจงานยุทธศาสตร์ ตามแผนปฏิบัติราชการ

การตรวจเฝ้าระวังการปนเปื้อนทางเคมีและจุลินทรีย์ในอาหารและน้ำ

1. ตัวชี้วัด เป้าหมาย และผลการดำเนินงาน

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 กรุงเทพมหานครได้ตรวจสอบเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร โดยสุ่มตรวจหาเชื้อโรคและสารเคมีอันตรายปนเปื้อนในอาหารที่วางจำหน่ายในสถานประกอบการอาหารที่มีอยู่ในพื้นที่กรุงเทพมหานครเกือบสองหมื่นราย ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท/ร้านขายของชำ เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการด้านอาหารปรับปรุง พัฒนา สุขลักษณะการจำหน่ายอาหาร และให้ความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐในการควบคุมคุณภาพอาหาร ที่จำหน่ายให้สะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค เป็นการสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค โดยได้ตรวจวิเคราะห์ คุณภาพอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ ทั้งทางห้องปฏิบัติการและการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-Kit) โดยมีตัวชี้วัด เป้าหมายและผลการดำเนินงาน ดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ตัวชี้วัด เป้าหมาย และผลการดำเนินงาน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
1. ทางห้องปฏิบัติการ		
1.1 จำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์	400 ตัวอย่าง	400 ตัวอย่าง
1.2 จำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี	-	-
2. การใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น		
2.1 จำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์	93,750 ตัวอย่าง	92,022 ตัวอย่าง
2.2 จำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี	118,280 ตัวอย่าง	105,777 ตัวอย่าง
3. ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อน เชื้อโรคและสารพิษ และในกรณีที่พบการปนเปื้อนได้รับการ แก้ไข (ตัวชี้วัด)	ร้อยละ 100	ร้อยละ 100

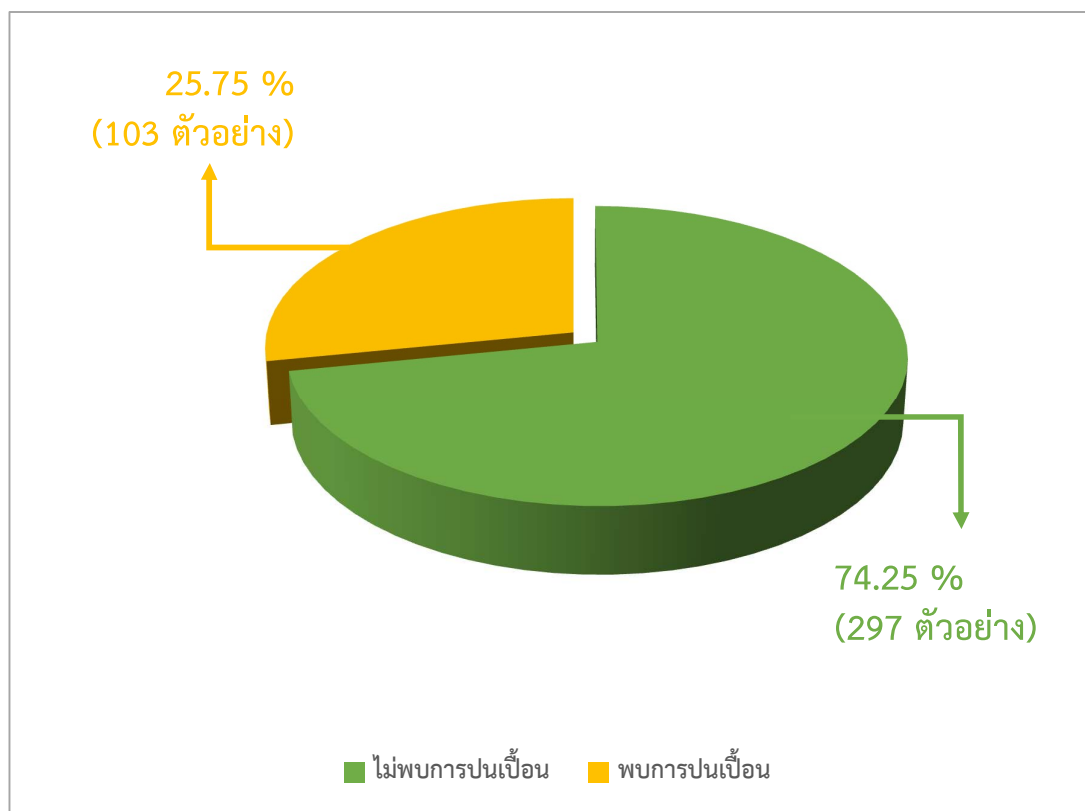
2. ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ

กองสุขาภิบาลอาหารได้สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารนำส่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ทางห้องปฏิบัติการด้านจุลินทรีย์จำนวน 400 ตัวอย่าง ณ สำนักงานชั้นสุตรสาธารณสุข สำนักอนามัย เพื่อเฝ้า ระวังการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารอย่างต่อเนื่อง เป็นการคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจ ในการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย รวมทั้งกระตุ้นให้ผู้ประกอบการด้านอาหารได้พัฒนาและปรับปรุง ในเรื่องสุขาภิบาลอาหาร ตลอดจนคุณภาพอาหารให้สะอาดปลอดภัย

ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 พบว่า ตัวอย่างอาหารที่พบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์มากที่สุด 3 อันดับแรก ได้แก่ อาหารทะเลที่บริโภคดิบ อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป และเครื่องดื่มที่ไม่บรรจุภาชนะปิดสนิท กองสุขาภิบาลอาหารจึงมุ่งเน้นการสุ่มตรวจวิเคราะห์ในอาหารพร้อมบริโภคทั่วไป เนื่องจากเป็นอาหารหลักที่ประชาชนทั่วไปรับประทานเป็นประจำในชีวิตประจำวันโดยเลือกชนิดอาหารที่มีสัดส่วนพบการปนเปื้อนและเป็นอาหารจานเดียวที่ประชาชนทั่วไปมักเลือกรับประทานโดยเฉพาะในเขตเมืองที่มีความเร่งรีบ 5 ชนิด ได้แก่ ข้าวหมูแดง/หมูกรอบ ข้าวราดแกง ข้าวขาหมู ข้าวมันไก่ต้ม/ไก่ทอด และก๋วยเตี๋ยว จำนวน 400 ตัวอย่าง โดยสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครทั้ง 50 เขต ระหว่างเดือนมกราคมถึงเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2568 สรุปผลดังนี้

จากการสุ่มตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภคทั่วไปจำนวน 5 ชนิด ได้แก่ ข้าวหมูแดง/หมูกรอบ ข้าวราดแกง ข้าวขาหมู ข้าวมันไก่ต้ม/ไก่ทอด และก๋วยเตี๋ยว จำนวนทั้งสิ้น 400 ตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์หาเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคติดเชื้อระบบทางเดินอาหารทางห้องปฏิบัติการ 4 ชนิด ได้แก่ *Escherichia coli* *Salmonella* spp. *Staphylococcus aureus* และ *Vibrio cholerae* พบว่า ตัวอย่างอาหารไม่พบการปนเปื้อนจำนวน 297 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 74.25 และพบการปนเปื้อน จำนวน 103 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 25.75 ดังแสดงในแผนภูมิที่ 1

แผนภูมิที่ 1 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารพร้อมบริโภคทั่วไปทางห้องปฏิบัติการ



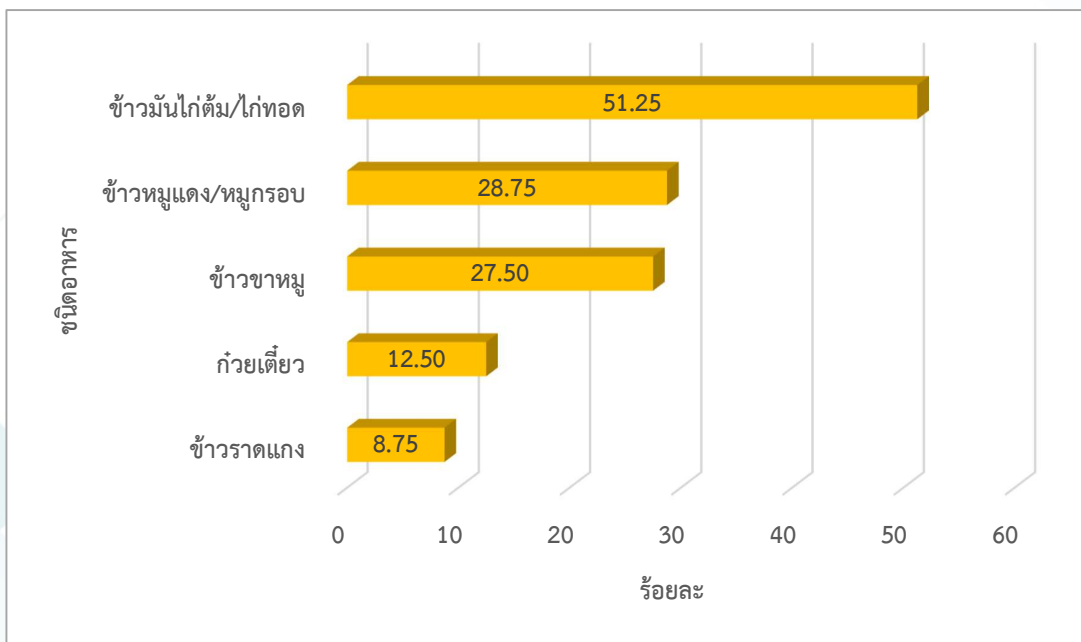
2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารจำแนกตามชนิดอาหาร

เมื่อวิเคราะห์ผลการตรวจจำแนกตามชนิดอาหาร พบว่า ชนิดอาหารที่พบการปนเปื้อนมากที่สุด คือ ข้าวมันไก่ต้ม/ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 51.25 รองลงมาได้แก่ ข้าวหมูแดง/หมูกรอบ คิดเป็นร้อยละ 28.75 ข้าวขาหมู คิดเป็นร้อยละ 27.50 ก๋วยเตี๋ยว คิดเป็นร้อยละ 12.50 และข้าวราดแกง คิดเป็นร้อยละ 8.75 ตามลำดับ ดังแสดงในตารางที่ 2 และแผนภูมิที่ 2

ตารางที่ 2 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารจำแนกตามชนิดอาหาร

ลำดับที่	ชนิดอาหาร พร้อมบริโภคทั่วไป	จำนวน ตัวอย่าง	ไม่พบการปนเปื้อน		พบการปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	ข้าวมันไก่ต้ม/ไก่ทอด	80	39	48.75	41	51.25
2	ข้าวหมูแดง/หมูกรอบ	80	57	71.25	23	28.75
3	ข้าวขาหมู	80	58	72.50	22	27.50
4	ก๋วยเตี๋ยว	80	70	87.50	10	12.50
5	ข้าวราดแกง	80	73	91.25	7	8.75
รวม		400	297	74.25	103	25.75

แผนภูมิที่ 2 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่พบการปนเปื้อนจำแนกตามชนิดอาหาร





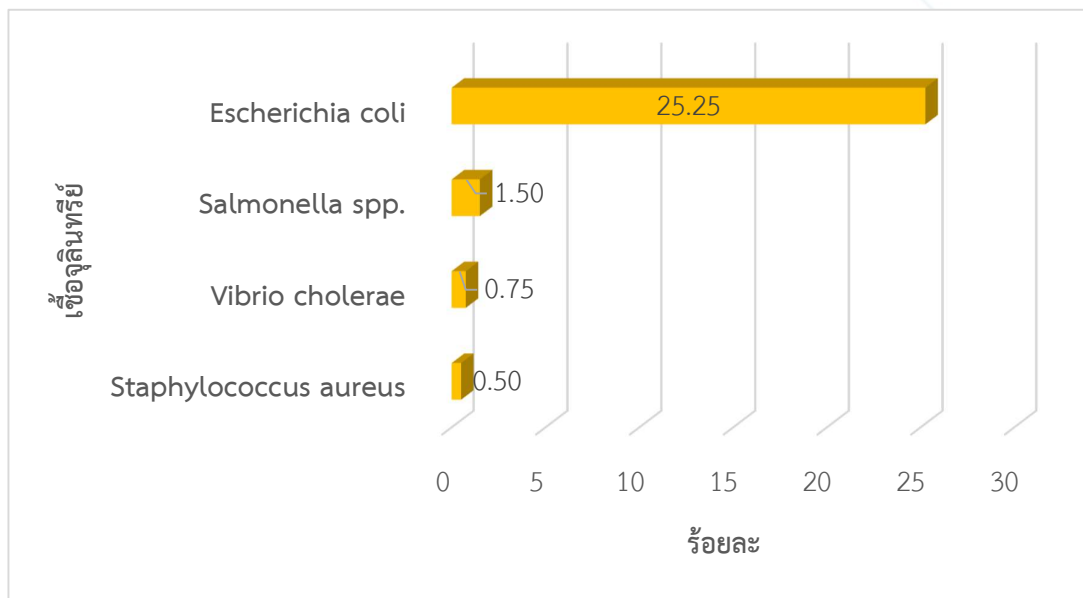
2.2 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารจำแนกตามเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคติดเชื้อระบบทางเดินอาหาร

เมื่อวิเคราะห์ผลการตรวจจำแนกตามเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคติดเชื้อระบบทางเดินอาหาร เชื้อที่พบมากที่สุด คือ *Escherichia coli* คิดเป็นร้อยละ 25.25 รองลงมา ได้แก่ *Salmonella* spp. คิดเป็นร้อยละ 1.50 *Vibrio cholerae* คิดเป็นร้อยละ 0.75 และ *Staphylococcus aureus* คิดเป็นร้อยละ 0.50 ตามลำดับ ดังแสดงในตารางที่ 3 และแผนภูมิที่ 3

ตารางที่ 3 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารจำแนกตามเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคติดเชื้อระบบทางเดินอาหาร

ลำดับที่	เชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคติดเชื้อระบบทางเดินอาหาร	จำนวนตัวอย่าง	ไม่พบการปนเปื้อน		พบการปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	<i>Escherichia coli</i>	400	299	74.75	101	25.25
2	<i>Salmonella</i> spp.	400	394	98.50	6	1.50
3	<i>Vibrio cholerae</i>	400	397	99.25	3	0.75
4	<i>Staphylococcus aureus</i>	400	398	99.50	2	0.50

แผนภูมิที่ 3 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่พบการปนเปื้อนจำแนกตามเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคติดเชื้อระบบทางเดินอาหาร



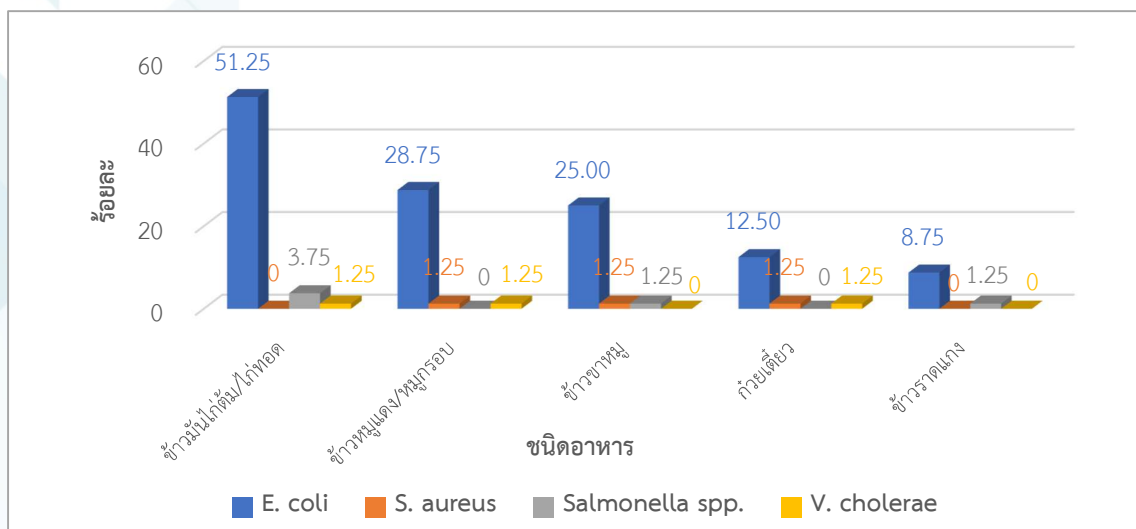
เมื่อวิเคราะห์ผลการตรวจจำแนกตามเชื้อที่พบในอาหารแต่ละชนิด พบว่า อาหารทุกชนิด พบเชื้อ *Escherichia coli* มากที่สุด โดยอาหารที่พบเชื้อ *Escherichia coli* มากที่สุด คือ ข้าวมันไก่ต้ม/ไก่ทอด คิดเป็นร้อยละ 51.25 รองลงมาได้แก่ ข้าวหมูแดง/หมูกรอบ คิดเป็นร้อยละ 28.75 ข้าวขาหมู คิดเป็นร้อยละ 25.00 ก๋วยเตี๋ยว คิดเป็นร้อยละ 12.50 และข้าวราดแกง คิดเป็นร้อยละ 8.75 ตามลำดับ ดังแสดงในตารางที่ 4 และแผนภูมิที่ 4

ตารางที่ 4 ผลการตรวจวิเคราะห์จำแนกตามเชื้อที่พบในอาหารแต่ละชนิด

ลำดับที่	ชนิดอาหาร พร้อมบริโภคทั่วไป	จำนวน ตัวอย่าง	จำนวนตัวอย่าง และร้อยละ ที่พบการ ปนเปื้อน	จำนวนตัวอย่างและร้อยละที่พบเชื้อจุลินทรีย์			
				<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	<i>Salmonella</i> <i>spp.</i>	<i>V. cholerae</i>
1	ข้าวมันไก่ต้ม/ไก่ทอด	80	41 (51.25)	41 (51.25)	0 (0)	3 (3.75)	1 (1.25)
2	ข้าวหมูแดง/หมูกรอบ	80	23 (28.75)	23 (28.75)	1 (1.25)	0 (0)	1 (1.25)
3	ข้าวขาหมู	80	22 (27.50)	20 (25.00)	1 (1.25)	1 (1.25)	0 (0)
4	ก๋วยเตี๋ยว	80	10 (12.50)	10 (12.50)	1 (1.25)	0 (0)	1 (1.25)
5	ข้าวราดแกง	80	7 (8.75)	7 (8.75)	0 (0)	1 (1.25)	0 (0)

หมายเหตุ : อาหารแต่ละชนิดอาจพบการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์มากกว่า 1 ชนิด

แผนภูมิที่ 4 ผลการตรวจวิเคราะห์จำแนกตามเชื้อที่พบในอาหารแต่ละชนิด



สรุปและวิจารณ์ผล

จากผลตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภคทั่วไป 5 ชนิด รวมทั้งสิ้น 400 ตัวอย่าง พบว่า ตัวอย่างอาหารไม่พบการปนเปื้อน ร้อยละ 74.25 และพบการปนเปื้อน ร้อยละ 25.75 โดยอาหารที่พบการปนเปื้อนมากที่สุด 3 อันดับแรก ได้แก่ ข้าวมันไก่ต้ม/ไก่ทอด (ร้อยละ 51.25) ข้าวหมูแดง/หมูกรอบ (ร้อยละ 28.75) และข้าวขาหมู (ร้อยละ 27.50) ขณะเดียวกัน เชื้อที่ตรวจพบมากที่สุดคือ *Escherichia coli* (ร้อยละ 25) ซึ่งพบในอาหารทุกชนิดที่สุ่มตรวจวิเคราะห์ โดยเฉพาะอาหารที่พบการปนเปื้อนมากที่สุด 3 อันดับข้างต้น พบการปนเปื้อนเชื้อ *Escherichia coli* สูงสุดเช่นกัน ซึ่งจะเห็นได้ว่าเป็นอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ผ่านการปรุงสุกแล้วและรอจำหน่าย

โดยสามารถวิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยงที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ใน ข้าวมันไก่ต้ม/ไก่ทอด ข้าวหมูแดง/หมูกรอบ และข้าวขาหมู ได้ดังนี้

1. การปนเปื้อนข้าม เช่น การใช้มีด/เขียงที่ไม่สะอาดเพียงพอกับอาหารที่ปรุงสุก การสัมผัสวัตถุติดปนที่ยังไม่สุกแล้วไปสัมผัสอาหารสุกแล้ว การไม่แยกอุปกรณ์ระหว่างเนื้อสุกและดิบ
2. การเก็บรักษาอาหารในอุณหภูมิที่ไม่เหมาะสม เนื่องจากเมนูเหล่านี้เป็นอาหารที่ปรุงสุกไว้เพื่อรอจำหน่ายการเก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่เหมาะสมเป็นเวลานานจึงเอื้อต่อการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์
3. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร เช่น การไม่ล้างมืออย่างถูกวิธีและสม่ำเสมอ การไม่สวมถุงมือหรือใช้อุปกรณ์คืบในการหยิบจับอาหาร

จากปัจจัยเสี่ยงดังกล่าวสามารถป้องกันได้ด้วยการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

1. ปรุงอาหารให้สุกอย่างทั่วถึง
2. แยกมีดและเขียงสำหรับหั่นอาหารสุกและอาหารดิบ รวมถึงทำความสะอาด ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ต่าง ๆ ให้สะอาดอยู่เสมอ
3. อาหารที่ปรุงสุกแล้วรอจำหน่ายต้องมีการอุ่นทุก 2 ชั่วโมง รวมไปถึงข้าวมันในเมนูข้าวมันไก่ต้ม/ทอด ต้องรักษาอุณหภูมิให้ร้อนที่ 60 องศาเซลเซียสตลอดเวลา
4. ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของมืออย่างเคร่งครัดโดยล้างให้ถูกวิธีและบ่อยครั้ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งก่อนสัมผัสอาหารสุกและหลังการเข้าห้องน้ำหรือสัมผัสอาหารดิบ

3. ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-Kit)

ที่มาและความสำคัญ

กองสุขาภิบาลอาหาร เป็นหน่วยงานที่มีภารกิจสำคัญในการควบคุม กำกับ ดูแลการสุขาภิบาลอาหาร ควบคุมคุณภาพอาหาร และการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยได้อนุมัติงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. 2568 จัดซื้อชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-Kit) และอุปกรณ์สำหรับตรวจวิเคราะห์ให้แก่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต และกองสุขาภิบาลอาหาร ในการตรวจสอบเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารในสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านขายของชำตามมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อประชาชนในการบริโภคอาหารที่มีความ

ปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพอีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยกองสุขาภิบาลอาหาร ได้สนับสนุนชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-Kit) ให้แก่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ทั้งสิ้น 233,630 ตัวอย่าง แบ่งเป็นด้านเคมี จำนวน 139,880 ตัวอย่าง และด้านจุลินทรีย์ จำนวน 93,750 ตัวอย่าง ดังแสดงในตารางที่ 5

ตารางที่ 5 จำนวนชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-Kit) ที่สนับสนุนให้ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต

พารามิเตอร์	จำนวนชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-Kit)
1. ด้านเคมี	
1.1 สารบอแรกซ์	23,550 ตัวอย่าง
1.2 สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มาลดีไฮด์)	9,000 ตัวอย่าง
1.3 สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	22,000 ตัวอย่าง
1.4 สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	18,950 ตัวอย่าง
1.5 กรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชูปลอม	14,800 ตัวอย่าง
1.6 ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักผลไม้	28,740 ตัวอย่าง
1.7 วัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก)	4,320 ตัวอย่าง
1.8 สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ	7,400 ตัวอย่าง
1.9 สารไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน	11,120 ตัวอย่าง
2. ด้านจุลินทรีย์	
2.1 ชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ขั้นต้น (SI-2)	79,600 ตัวอย่าง
2.2 ชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำ และน้ำแข็ง (อ 11)	14,150 ตัวอย่าง

ผลการดำเนินการ

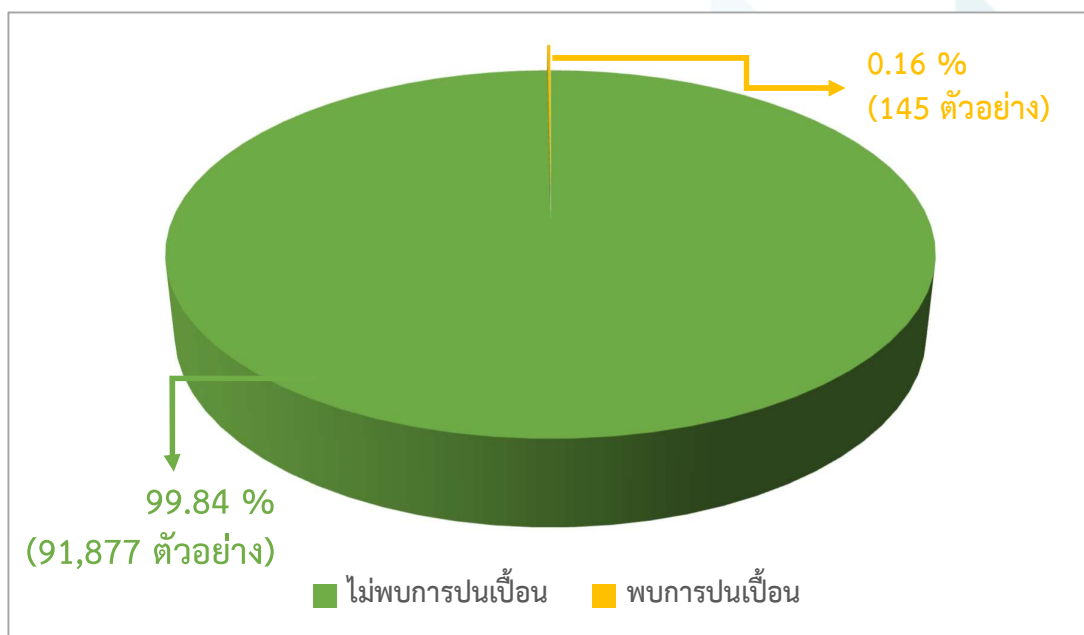
ได้ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารในกลุ่มเป้าหมาย ตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้นหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มาลดีไฮด์) สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) กรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชูปลอม ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักผลไม้ วัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ สารไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน และตรวจหาจุลินทรีย์ชนิดโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร น้ำบริโภค น้ำแข็ง ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร มีการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทั้งสิ้น จำนวน 196,442 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 195,974 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.76 พบการปนเปื้อน จำนวน 468 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.24

ด้านเคมี ตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-Kit) หาสารเคมี 9 รายการ ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มาลดีไฮด์) สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) กรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชูปลอม ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักผลไม้ วัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) สารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ และสารไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน ซึ่งตามกฎหมายกำหนดสามารถจำแนกการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี ดังนี้

โดยมีการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีปนเปื้อนในอาหารทั้งสิ้น จำนวน 92,022 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 91,877 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.84 พบการปนเปื้อน 145 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.16 ดังแสดงในแผนภูมิที่ 5



แผนภูมิที่ 5 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นด้านเคมี



โดยสามารถจำแนกตามชนิดชุดทดสอบที่ตรวจวิเคราะห์ ได้ดังนี้

สารเคมีอันตรายห้ามใช้ในอาหาร

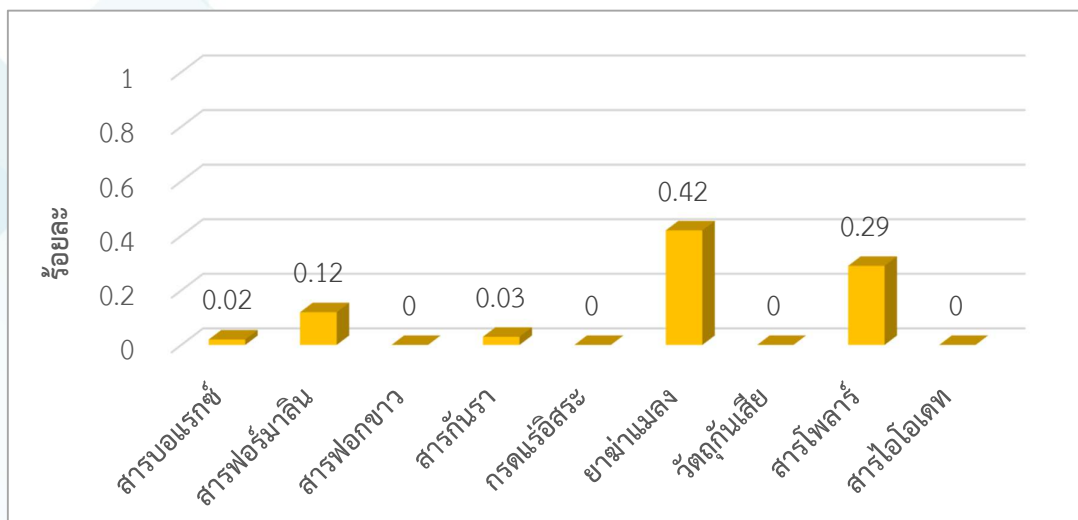
1. สารบอแรกซ์ ตรวจทั้งหมด จำนวน 28,935 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.02 โดยตรวจพบในเนื้อหมูบด เนื้อหมู เนื้อวัว และเนื้อปลา
2. สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์) ตรวจทั้งหมด จำนวน 12,663 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 15 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.12 โดยตรวจพบในสับนาง/ผ้าชีรี๊ว ปลาหมึกกรอบ ปลาหมึก และเล็บมือนาง
3. สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) ตรวจทั้งหมด จำนวน 6,176 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ทุกตัวอย่าง
4. สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) ตรวจทั้งหมด จำนวน 6,401 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.03 โดยตรวจพบในผักกาดทอง
5. กรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชูปลอม ตรวจทั้งหมด จำนวน 2,431 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ทุกตัวอย่าง

สารเคมีอนุญาตให้มีปริมาณตามกำหนด

1. ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักผลไม้ ตรวจทั้งหมด จำนวน 26,988 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 114 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.42 โดยตรวจพบในผักชี กะเพรา กะหล่ำปลี คะน้า โหระพา ผักบุ้ง แดงกวา ต้นหอม กุยช่าย และส้ม
2. วัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) อาหารประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยว ตรวจทั้งหมด จำนวน 2,021 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนทุกตัวอย่าง (มีปริมาณวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) ไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัม/กิโลกรัม)
3. สารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ ตรวจทั้งหมด จำนวน 3,437 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 10 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.29 โดยตรวจพบในน้ำมันทอดหมู น้ำมันทอดอาหาร และน้ำมันทอดไก่
4. สารไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน ตรวจทั้งหมด จำนวน 2,970 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนทุกตัวอย่าง (มีปริมาณไอโอดีนน้อยกว่า 20 มก./กก. หรือมากกว่า 40 มก./กก.)

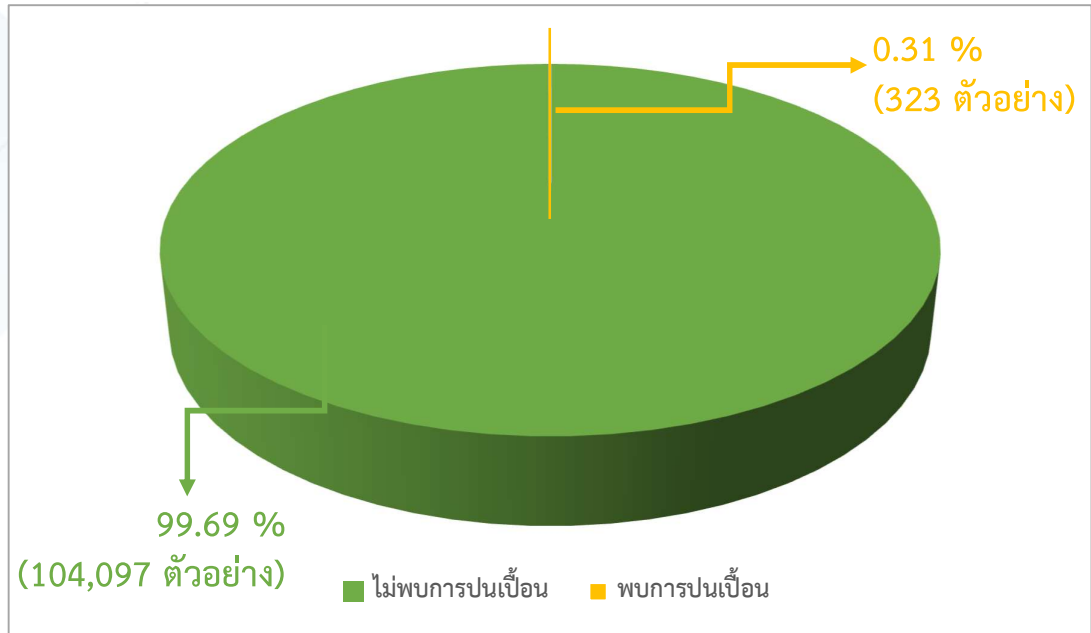
โดยผลการตรวจวิเคราะห์จำแนกตามชนิดของชุดทดสอบที่ตรวจวิเคราะห์ ดังแสดงในแผนภูมิที่ 6

แผนภูมิที่ 6 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบสารเคมีปนเปื้อน



ด้านจุลินทรีย์ ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น 2 ชนิด ได้แก่ ชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2) และชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำและน้ำแข็ง (อ 11) โดยสุ่มตรวจทั้งหมด จำนวน 104,420 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 104,097 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.69 พบการปนเปื้อน จำนวน 323 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.31 ดังแสดงในแผนภูมิที่ 7

แผนภูมิที่ 7 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นด้านจุลินทรีย์

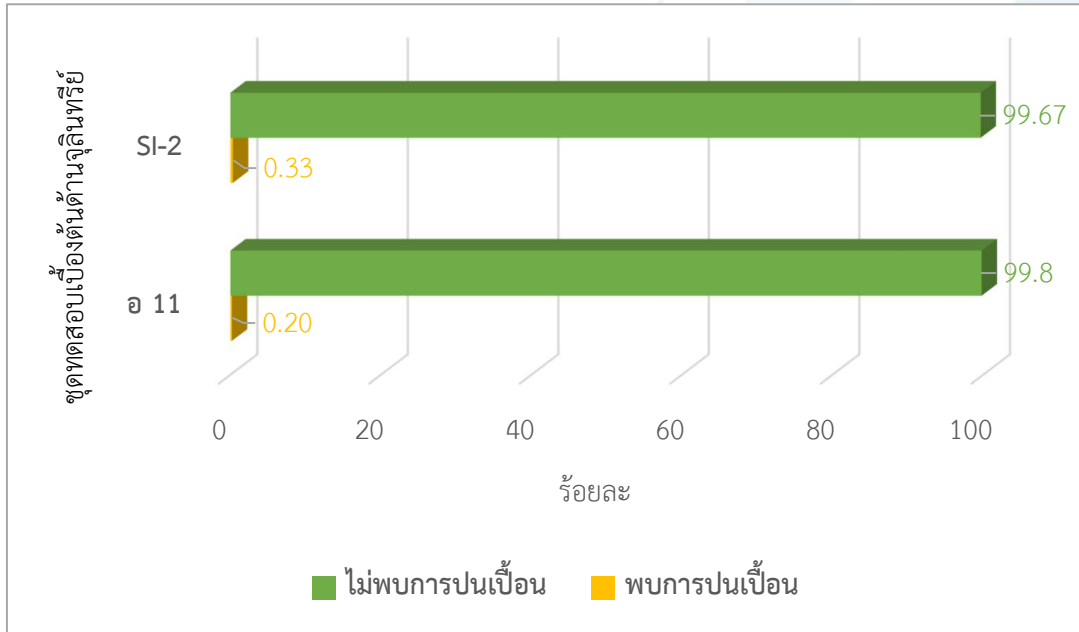


สามารถจำแนกตามชนิดของชุดทดสอบที่ตรวจวิเคราะห์ ได้ดังนี้

1. ชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2) เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค มีผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยสุ่มตรวจทั้งสิ้น จำนวน 88,542 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 88,251 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.67 และพบการปนเปื้อน จำนวน 291 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.33 และพบว่าการปนเปื้อนเชื้อฯ ในตัวอย่างอาหาร มีผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ คิดเป็นร้อยละ 0.47 0.38 และ 0.18 ตามลำดับ

2. ชุดทดสอบตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำและน้ำแข็ง (อ 11) เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำและน้ำแข็ง โดยสุ่มตรวจทั้งสิ้น จำนวน 15,878 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 15,846 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.80 และพบการปนเปื้อน จำนวน 32 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.20 และพบว่าน้ำแข็งปนเปื้อนเชื้อฯ ร้อยละ 0.24 และน้ำบริโภคปนเปื้อน ร้อยละ 0.09

แผนภูมิที่ 8 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นด้านจุลินทรีย์



จากผลการดำเนินงานตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 จะเห็นได้ว่ายังคงพบการปนเปื้อนจุลินทรีย์ในอาหารพร้อมบริโภค รวมถึงน้ำดื่มและน้ำแข็งในแนวโน้มที่สูงขึ้นจากปีที่ผ่านมา สะท้อนให้เห็นถึงปัญหาผู้สัมผัสอาหารไม่ได้ปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี สุขลักษณะของการปรุงประกอบอาหาร การเก็บ จำหน่ายอาหาร รวมถึงการล้าง เก็บรักษาภาชนะบรรจุอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร นอกจากนี้ยังพบว่าสารเคมีปนเปื้อนในอาหารมีแนวโน้มที่สูงขึ้นจากปีที่ผ่านมา สะท้อนให้เห็นว่าควรเพิ่มความถี่ในการตรวจเฝ้าระวังโดยเฉพาะสารที่มักพบการปนเปื้อนบ่อยครั้งพร้อมติดตามการแก้ปัญหา ได้แก่ ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักผลไม้ สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ และสารฟอรัมาลิน อย่างไรก็ตามกรุงเทพมหานครยังคงดำเนินงานตรวจสอบเฝ้าระวังด้านอาหารปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งการประสานความร่วมมือจากหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนให้เกิดความตื่นตัว ตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร และคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนทั้งในด้านการได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ได้อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ ประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครด้วย

การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

ที่มาและความสำคัญ

กรุงเทพมหานครมีภารกิจสำคัญในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยภายใต้บริบทการเปลี่ยนแปลงของวิถีเมือง ซึ่งมีจำนวนสถานประกอบการอาหารเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยพบว่าในรอบ 3 ปีที่ผ่านมา (พ.ศ. 2565-2567) มีจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร จำนวน 20,166 ราย 21,441 ราย และจำนวน 22,631 ราย ตามลำดับ หากการประกอบกิจการอาหารขาดการจัดการและระบบควบคุมกำกับมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี นอกจากจะส่งผลต่อการเกิดโรคอุจจาระร่วงหรืออาหารเป็นพิษแล้ว อาจส่งผลกระทบต่อสถานะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เกิดเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง

สำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขต ได้ดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย และส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้ กรุงเทพมหานครได้มีการกำหนดเป้าหมายการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยไว้ในแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561-2580) ฉบับปรับปรุง ยุทธศาสตร์ที่ 1 การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5 เมืองสุขภาพดี (Healthy City) เป้าประสงค์ “ประชาชนในกรุงเทพมหานคร มีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน” ซึ่งในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 กำหนดเป้าหมายในการรับรองมาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C (ระดับ 3 ดาว) ร้อยละ 100 ระดับดีมาก /เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) ร้อยละ 30 และผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) ร้อยละ 20

วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครครบทั้ง 4 องค์ประกอบหลัก ได้แก่ (1) ด้านสุขลักษณะสถานที่ (Place) (2) ด้านความปลอดภัยอาหาร (Food) (3) ด้านผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) และ (4) ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service)
2. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย



วิธีการดำเนินงาน

การส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

การดำเนินการของสำนักงานเขต

1. สำรวจจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ และตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลจำนวนสถานประกอบการกิจการในพื้นที่เขตในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ให้ครบถ้วน ถูกต้องและเป็นปัจจุบัน
2. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
3. รายงานขอรับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยลงข้อมูลผลการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อขอรับรองฯ ผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร หรือ BKK Food Safety Application
4. ส่งมอบป้ายรับรองฯ ให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่
5. ติดตาม กำกับ สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ ให้มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ

การดำเนินการของสำนักอนามัย

1. จัดทำแนวทางการดำเนินงาน และแผนปฏิบัติงานส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และขอความร่วมมือ 50 สำนักงานเขต ดำเนินการ
2. สนับสนุนการดำเนินการของสำนักงานเขตในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เช่น สนับสนุนสื่อประชาสัมพันธ์ เผยแพร่ความรู้ด้านอาหารปลอดภัยให้แก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภค สนับสนุนชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-Kit)
3. ตรวจสอบความครบถ้วน ถูกต้องของข้อมูลการรายงานขอรับรองฯ และพิจารณาให้การรับรองฯ ผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร
4. สุ่มตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยสุ่มตรวจตามหลักวิชาการที่ครอบคลุมทุกประเภทสถานประกอบการอาหาร และครอบคลุมพื้นที่เขต 50 เขต
5. สรุปจัดทำฐานข้อมูลสถานประกอบการอาหารที่ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยในพื้นที่กรุงเทพมหานครและวิเคราะห์ผลการดำเนินงาน



ผลการดำเนินการ

1. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

สำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขต ดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร คัดกรองผู้ประกอบการ และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย โดยสถานประกอบการที่จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ต้องเป็นสถานประกอบการที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และผลการตรวจประเมินผ่านเกณฑ์ 4 องค์ประกอบหลัก ดังนี้

เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร



1.1 ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความสะอาด และสุขลักษณะของสถานที่ตามประเภทของสถานประกอบการอาหาร และการควบคุมป้องกันโรคติดต่อที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายและบริโภคอาหาร โดยใช้แบบตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหารเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แต่ละประเภทสถานประกอบการ ในระบบสารสนเทศฐานสุขภาพอาหาร

1.2 ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ได้แก่

1.2.1 อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-Kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา
- ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชูปลอม
- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

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

1.3 ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขภาพอาหาร

1.4 ด้านการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ประกอบด้วยข้อมาตรฐานทั้งหมด 7 ข้อ (โดยมีข้อมาตรฐานหลัก 2 ข้อ) ดังนี้

- 1.4.1 ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ (ข้อมาตรฐานหลัก)
- 1.4.2 ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม (ข้อมาตรฐานหลัก)
- 1.4.3 เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้

- 1.4.4 มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป และขยะอันตราย เป็นต้น
- 1.4.5 มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์
- 1.4.6 เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ
- 1.4.7 มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้

เกณฑ์การประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

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

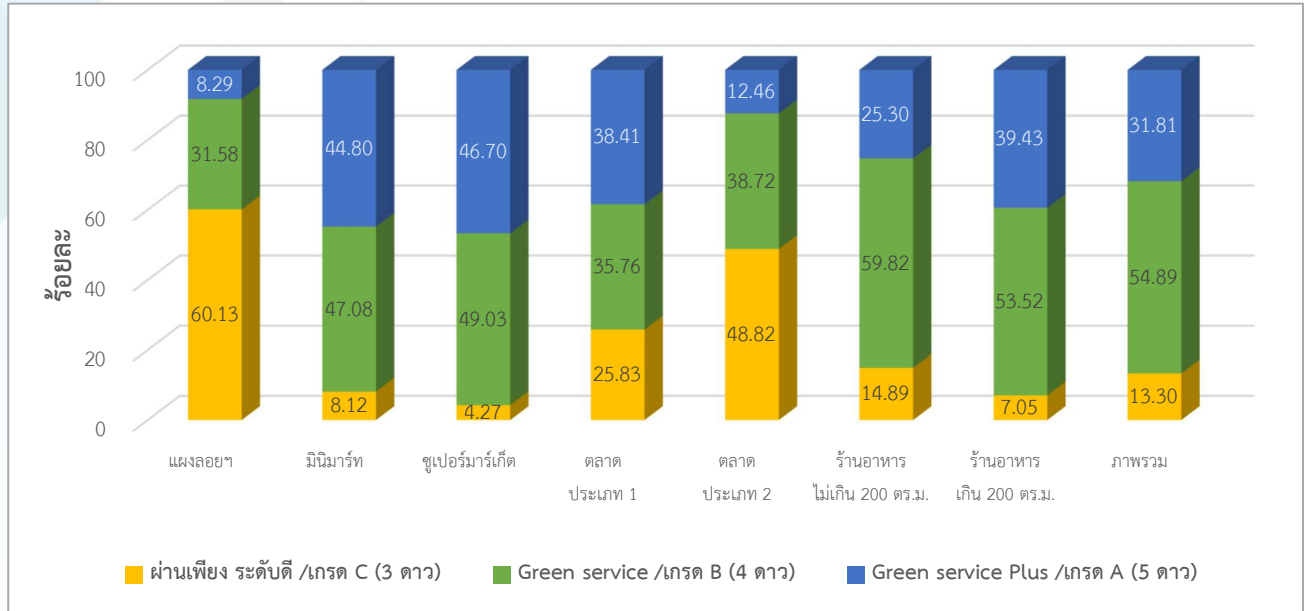
ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 มีสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข รวมทั้งหมด 23,437 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 23,437 ราย คิดเป็นร้อยละ 100 โดยผ่านเกณฑ์ฯ ได้เพียงระดับดี/เกรด C (ระดับ 3 ดาว) หรือยังไม่ผ่านเกณฑ์ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม จำนวน 3,116 ราย คิดเป็นร้อยละ 13.30 ผ่านเกณฑ์ฯ ระดับดีมาก /เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) จำนวน 12,865 ราย คิดเป็นร้อยละ 54.89 และผ่านเกณฑ์ฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) จำนวน 7,456 ราย คิดเป็นร้อยละ 31.81 รวมมีสถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานฯ ด้าน Green Service จำนวน 20,321 ราย คิดเป็นร้อยละ 86.70 รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 6 และแผนภูมิที่ 9



ตารางที่ 6 จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

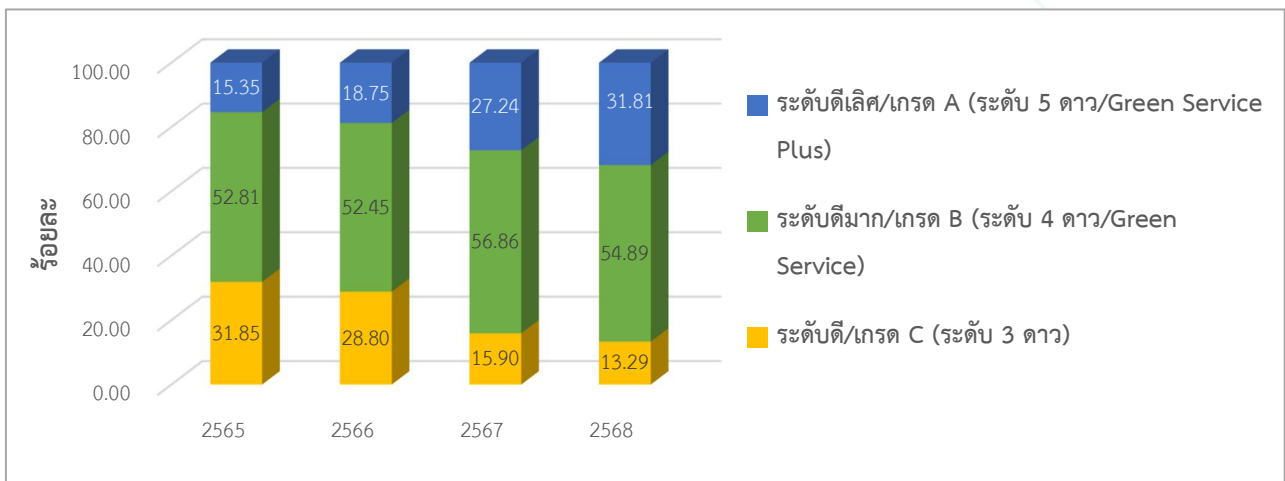
ประเภท สถานประกอบ กิจการ	จำนวนสถานประกอบกิจการ (ราย)								
	ทั้งหมด	เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร							
		ผ่านได้เพียง ระดับ C (3 ดาว)		Green service / ระดับ B (4 ดาว)		Green service Plus / ระดับ A (5 ดาว)		รวม Green service A+B	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. แผงลอย จำหน่ายอาหารริม บาทวิถี	627	377	60.13	198	31.58	52	8.29	250	39.87
2. มินิมาร์ท/ ร้านขายของชำ	2,895	235	8.12	1,363	47.08	1,297	44.80	2,660	91.88
3. ซูเปอร์มาร์เก็ต	2,015	86	4.27	988	49.03	941	46.70	1,929	95.73
4. ตลาด ประเภทที่ 1	151	39	25.83	54	35.76	58	38.41	112	74.17
5. ตลาด ประเภทที่ 2	297	145	48.82	115	38.72	37	12.46	152	51.18
6. ร้านอาหาร พื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม.	12,811	1,907	14.89	7,663	59.82	3,241	25.30	10,904	85.11
7. ร้านอาหาร พื้นที่เกิน 200 ตร.ม.	4,641	327	7.05	2,484	53.52	1,830	39.43	4,314	92.95
รวม	23,437	3,116	13.30	12,865	54.89	7,456	31.81	20,321	86.70

แผนภูมิที่ 9 ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568



ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) โดยมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น รายละเอียดดังแสดงในแผนภูมิที่ 10

แผนภูมิที่ 10 ร้อยละสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565-2568



ผลการดำเนินงานตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565–2568 สะท้อนถึงการพัฒนาอย่างเป็นรูปธรรม โดยสถานประกอบการอาหารมีพัฒนาในการยกระดับมาตรฐานสู่ระดับ A และ B หรือด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมอย่างต่อเนื่อง ยิ่งไปกว่านั้น สัดส่วนของสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์บริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service และ Green Service Plus) มีแนวโน้มสูงขึ้นอย่างก้าวกระโดด โดยเพิ่มขึ้นจากร้อยละ 68.16 ในปี 2565 สู่ร้อยละ 71.20 ร้อยละ 84.10 และสูงสุดถึงร้อยละ 86.70 ในปีล่าสุดตามลำดับ

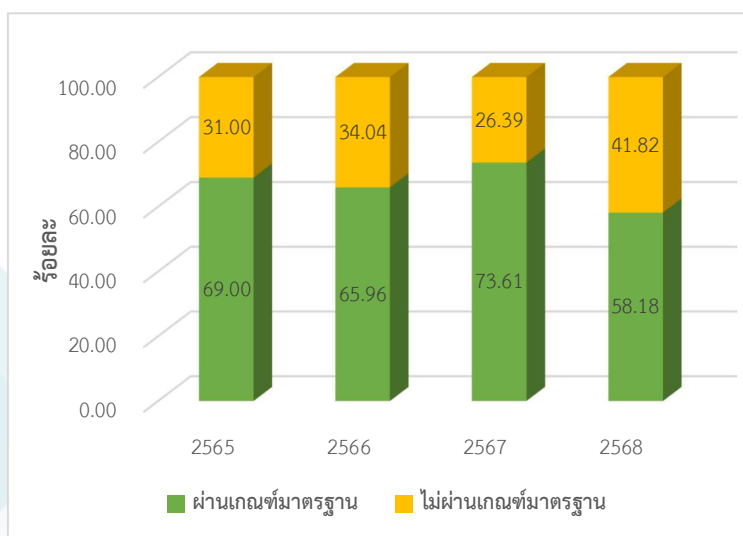
2. ตรวจสอบติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐาน อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

สำนักอนามัยได้จัดทำแผนการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการติดตาม กำกับ มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร และกระตุ้นให้ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร เห็นความสำคัญ รวมทั้งให้ความร่วมมือ ปฏิบัติ ถูกต้องตามมาตรฐานสุขลักษณะที่ดี และตระหนักในการคุ้มครองผู้บริโภค เพื่อสร้างความมั่นใจในการบริโภค อาหารที่สะอาดปลอดภัยในพื้นที่กรุงเทพมหานครครอบคลุมทั้ง 50 เขต โดยสุ่มเลือกสถานประกอบการอาหาร โดยใช้ข้อมูลจำนวนสถานประกอบการอาหาร ในปีงบประมาณที่ผ่านมาล่าสุด (วันที่ 30 กันยายน 2567 : 22,631 ราย) ตามวิธีการสุ่มตัวอย่าง Taro Yamane at $p\text{-value} = 0.05$ กำหนดเป็นเป้าหมายในการสุ่ม ตรวจประเมินฯ ไม่น้อยกว่า 394 ราย และดำเนินการสุ่มตัวอย่างครอบคลุมทุกประเภทสถานประกอบการ

สำนักอนามัย ร่วมกับสำนักงานเขต ได้ตรวจประเมินฯ ระหว่างวันที่ 22 พฤศจิกายน 2567 ถึงวันที่ 10 กันยายน 2568 พร้อมสรุปผลการตรวจประเมิน แจ้งให้สำนักงานเขตทราบ กรณีผลตรวจ ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ได้ประสานสำนักงานเขตรายงานผลการปรับปรุงแก้ไข ให้สำนักอนามัยทราบ ภายใน 30 วัน

โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 สถานประกอบการอาหารที่ได้รับการตรวจประเมิน ทั้งหมด จำนวน 428 ราย ผ่านเกณฑ์ฯ จำนวน 249 ราย คิดเป็นร้อยละ 58.18 และไม่ผ่านเกณฑ์ฯ จำนวน 179 ราย คิดเป็นร้อยละ 41.82 โดยผลการตรวจประเมินฯ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565-2568 พบว่าการรักษามาตรฐาน ตามเกณฑ์ฯ ของสถานประกอบการอาหาร มีแนวโน้มไม่คงที่ รายละเอียดดังแสดงในแผนภูมิที่ 11

แผนภูมิที่ 11 ร้อยละของผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565-2568



สรุปผลการดำเนินการ

จากผลดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565-2568 จะเห็นว่า สถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ซึ่งเป็นผลจากการดำเนินงานที่ได้รับความร่วมมือจากฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตทั้ง 50 เขต และผู้ประกอบการอาหาร ส่งผลให้ผลักดันผลการดำเนินงานให้ประสบผลสำเร็จ เป็นไปตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561-2580) ฉบับปรับปรุง

ทั้งนี้ จากผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ยังคงพบสถานประกอบการอาหารหลายแห่งที่ไม่มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานที่ได้รับอย่างสม่ำเสมอ สะท้อนให้เห็นว่า ผู้ประกอบการอาหารส่วนหนึ่งยังขาดความตระหนักในการประกอบกิจการให้เป็นไปตามหลักการด้านสุขาภิบาลอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง อีกทั้ง การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีอายุการรับรองฯ 1 ปี ดังนั้น จำเป็นต้องมีการดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอย่างต่อเนื่อง ภายใต้การสนับสนุนทรัพยากรในการดำเนินงานจากผู้บริหารกรุงเทพมหานคร ทั้งนี้ เพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิตที่ดีของผู้บริโภคในการเลือกซื้ออาหารที่สะอาด ปลอดภัยโดยสังเกตป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ข้อเสนอแนะ

1. ปรับปรุง พัฒนา เกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ให้เป็นปัจจุบัน ทันสมัย และทันต่อสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร
2. จัดทำมาตรการส่งเสริมสร้างแรงจูงใจให้สถานประกอบการอาหารพัฒนา ยกระดับ มาตรฐานสถานประกอบการ และให้มีการเตรียม ปรุงประกอบ และจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ นอกเหนือจากมาตรการบังคับทางกฎหมาย และจูงใจให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนางานมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครให้มากยิ่งขึ้น
3. สนับสนุนให้มีการประชาสัมพันธ์งานมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ทางช่องทางต่าง ๆ เช่น วิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ Facebook เว็บไซต์ เป็นต้น
4. พัฒนา ปรับปรุงระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารในส่วนของระบบการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย และช่องทางที่สามารถเข้าถึงฐานข้อมูลที่เป็นปัจจุบัน ได้ทุกภาคส่วน
5. ผู้บริหารกรุงเทพมหานครควรกำหนดเป็นนโยบายสำคัญให้สำนักงานเขตดำเนินการ โดยการจัดสรรทรัพยากรที่จำเป็นให้เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน เพื่อให้การดำเนินงานมีความต่อเนื่อง

2. การกิจส่งเสริม การพัฒนาการสุขาภิบาลอาหาร

การตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานแพลงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี

ที่มาและความสำคัญ

ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ได้มอบหมายให้สำนักอนามัย และสำนักเทศกิจ พิจารณากำหนดแนวทางการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีของกรุงเทพมหานคร ในพื้นที่ทำการค้าที่ได้รับอนุญาต ซึ่งสำนักอนามัย สำนักเทศกิจ และสำนักงานเขต ได้ร่วมกันจัดทำแผนการดำเนินงานพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีของกรุงเทพมหานคร ในพื้นที่ทำการค้าที่ได้รับอนุญาต สำนักอนามัย โดยกองสุขาภิบาลอาหาร ในฐานะผู้รับผิดชอบแผนดำเนินงานฯ ดังกล่าว และมีภาระกิจตามแผนฯ คือร่วมกับฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลสำนักงานเขต ตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานแพลงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จึงได้จัดทำแผนปฏิบัติงานตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานแพลงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีของกรุงเทพมหานคร ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน 2567 ถึง เดือนกันยายน 2568 โดยตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 1 ตั้งแต่วันที่ 22 พฤศจิกายน 2567 ถึง 20 มีนาคม 2568 จำนวน 35 จุด (19 เขต) และตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 2 (ตรวจติดตามครั้งที่ 1) ตั้งแต่วันที่ 7 พฤษภาคม 2568 ถึง 10 กันยายน 2568 จำนวน 34 จุด (19 เขต) เนื่องจากมีการประกาศยกเลิกพื้นที่ทำการค้า จำนวน 1 จุด

วัตถุประสงค์

1. เพื่อควบคุมสุขลักษณะของการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะให้เป็นไปตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2545
2. เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารให้ความสำคัญและปฏิบัติได้ถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
3. เพื่อสร้างความมั่นใจในการเลือกบริโภคอาหารริมบาทวิถีที่สะอาดปลอดภัยให้กับผู้บริโภค

วิธีการดำเนินการ

1. ศึกษาค้นคว้าข้อมูลสถานการณ์ปัจจุบัน/สภาพปัญหา และวางแผนการดำเนินการ
2. จัดทำแผนปฏิบัติงานตรวจประเมิน กำกับ ติดตามมาตรฐานแพลงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีของกรุงเทพมหานคร โดยเลือกพื้นที่ทำการค้า สำนักงานเขตละ 1-2 จุด ที่มีผู้ค้าจำนวนมาก รวมทั้งหมด 19 เขต (35 จุด)
3. ประสานแจ้งสำนักงานเขต ทั้ง 19 เขตทราบ รวมทั้งจัดเจ้าหน้าที่ร่วมตรวจประเมิน กำกับติดตามแพลงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่รับผิดชอบ
4. กองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับสำนักงานเขตลงพื้นที่ตรวจประเมิน กำกับ ติดตามมาตรฐานแพลงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีของกรุงเทพมหานคร โดยตรวจประเมินด้านสุขลักษณะทางกายภาพ พร้อมทั้งสุ่มตรวจความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร ด้วยชุดทดสอบหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2) และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-Kit)
5. บันทึกผลการตรวจประเมินที่ได้ลงในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร/คอมพิวเตอร์

6. แจ้งผลการตรวจประเมินสุขลักษณะ และการตรวจคุณภาพอาหารให้สำนักงานเขตทราบ เพื่อพิจารณาดำเนินการตามกฎหมายต่อไป

7. วิเคราะห์ข้อมูล สรุปผลในภาพรวม และจัดทำข้อเสนอแนะ

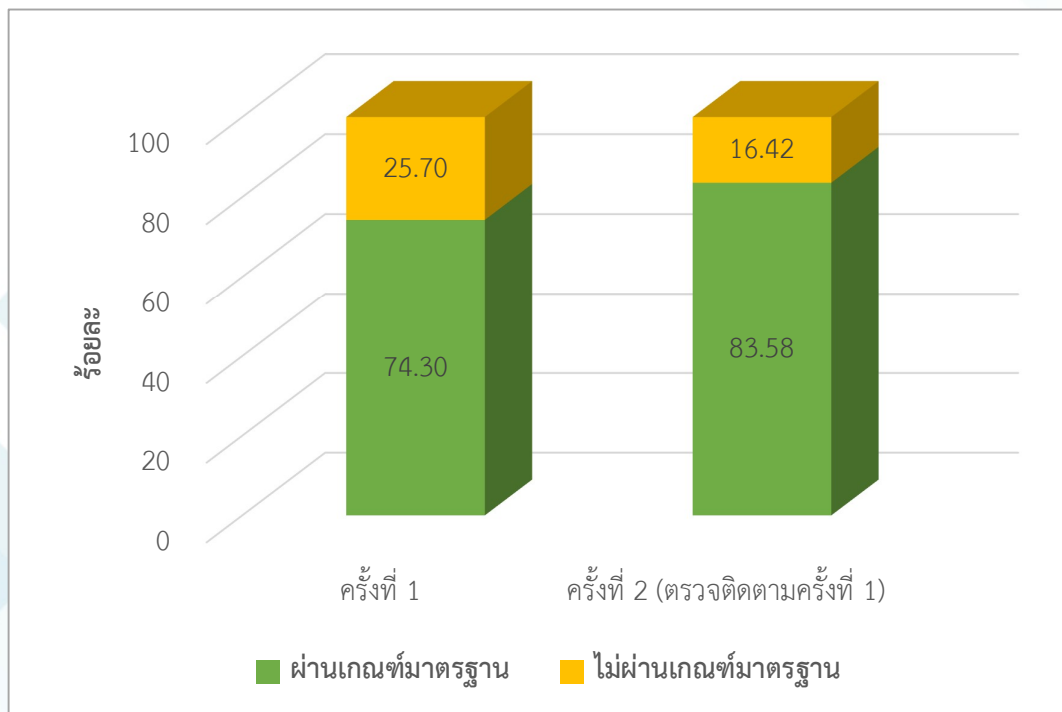
ผลการดำเนินการ

สำนักอนามัย ร่วมกับฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต 19 เขต ได้แก่ คลองเตย คลองสาน ดอนเมือง ดุสิต ธนบุรี บางกอกน้อย บางขุนเทียน บางคอแหลม บางซื่อ บางนา บางรัก ปทุมวัน ประเวศ ป้อมปราบศัตรูพ่าย พญาไท พระนคร ยานนาวา ลาดพร้าว และสัมพันธวงศ์ ได้ดำเนินการตรวจประเมินกำกับ ติดตาม แผลงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่กรุงเทพมหานคร สรุปผลการดำเนินงานได้ดังนี้

1. ผลการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะของสถานที่และสุขลักษณะการจำหน่ายอาหาร

ตรวจประเมินด้านสุขลักษณะของสถานที่และสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารของแผลงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ครั้งที่ 1 จำนวนทั้งหมด 393 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 292 ราย คิดเป็นร้อยละ 74.30 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 101 ราย คิดเป็นร้อยละ 25.70 ตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 2 (ติดตาม ครั้งที่ 1) จำนวนทั้งหมด 402 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เพิ่มขึ้น จำนวน 336 ราย คิดเป็นร้อยละ 83.58 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 66 ราย คิดเป็นร้อยละ 16.42 รายละเอียดดังแสดงในแผนภูมิที่ 12

แผนภูมิที่ 12 ผลการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะของสถานที่และสุขลักษณะการจำหน่ายอาหาร ครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 (ตรวจติดตามครั้งที่ 1)



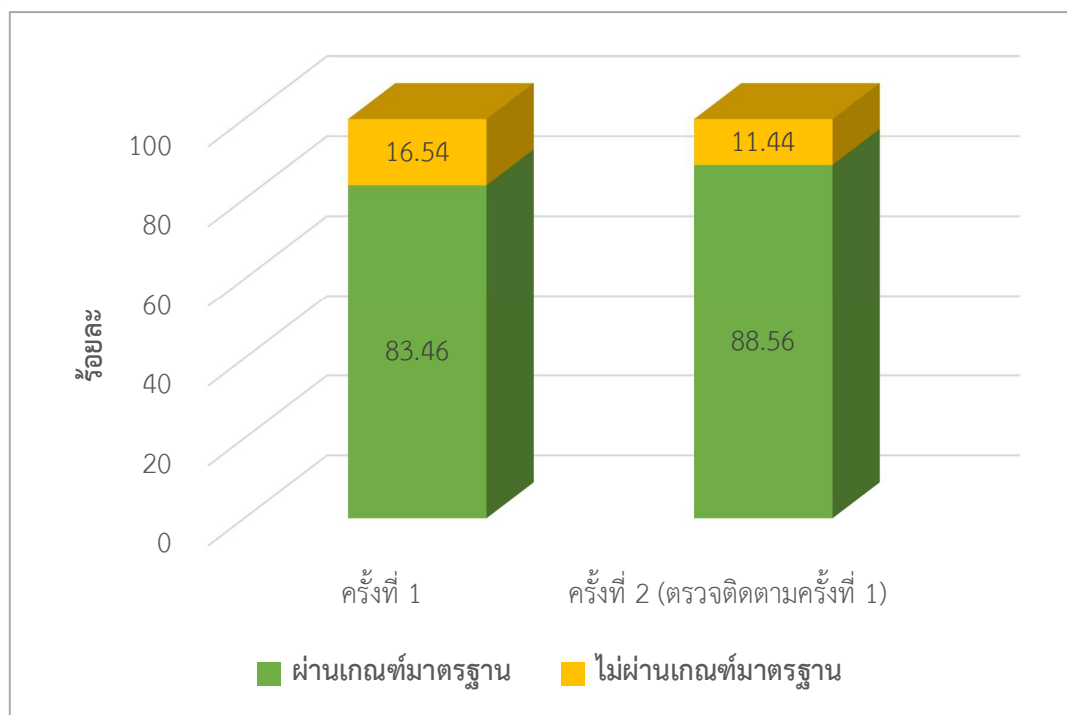


โดยข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะของสถานที่และสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารที่พบมากที่สุด 3 อันดับแรก ได้แก่ 1) ไม่มีการปกปิดอาหาร หรือปกปิดไม่ครบถ้วน ด้วยอุปกรณ์ที่สามารถป้องกันฝุ่นละออง แมลงวัน สัตว์และสิ่งซึ่งเป็นพาหะนำโรค 2) มีการนำอาหารหรือของอื่นแช่ในภาชนะเก็บน้ำแข็งสำหรับบริโภค 3) ไม่มีการจัดให้มีที่รองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะไว้ให้เพียงพอ (ถังขยะไม่มีฝาปิด หรือไม่มีการปิดฝาดังขยะ)

2. ผลการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

ตรวจประเมินด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารของแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ครั้งที่ 1 จำนวนทั้งหมด 393 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 328 ราย คิดเป็นร้อยละ 83.46 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 65 ราย คิดเป็นร้อยละ 16.54 ตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 2 (ติดตามครั้งที่ 1) จำนวนทั้งหมด 402 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เพิ่มขึ้น จำนวน 356 ราย คิดเป็นร้อยละ 88.56 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 46 ราย คิดเป็นร้อยละ 11.44 รายละเอียดดังแสดงในแผนภูมิที่ 13

แผนภูมิที่ 13 ผลการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 1 และครั้งที่ 2 (ตรวจติดตามครั้งที่ 1)



โดยข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารที่พบมากที่สุด ได้แก่ 1) ไม่สวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมรองเท้าหุ้มส้น และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม 2) ไม่รักษาความสะอาดมือ เล็บยาว และสวมเครื่องประดับที่นิ้วมือ 3) ยังไม่เคยผ่านการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร หรือสอบผ่านหลักสูตรการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านสุขาภิบาลอาหาร

3. ผลตรวจวิเคราะห์ด้านความปลอดภัยอาหาร ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์และมือผู้สัมผัสอาหาร

3.1 สุ่มเก็บตัวอย่างวัตถุดิบอาหาร ตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-Kit) ตรวจหาการปนเปื้อนสารเคมีอันตรายห้ามใช้ในอาหาร ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว สารกันราและกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชูปลอม จำนวน 210 ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์พบการปนเปื้อนฟอร์มาลินในปลาหมึกกรอบ จำนวน 1 ตัวอย่าง และตรวจหาสารเคมีอนุญาตให้มีปริมาณตามกำหนด ได้แก่ ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักผลไม้ สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ และวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) จำนวน 227 ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์พบการปนเปื้อน จำนวน 20 ตัวอย่าง รายละเอียดผลการตรวจดังแสดงในตารางที่ 7 และแผนภูมิที่ 14



ตารางที่ 7 ผลตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยอาหารทางด้านเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-Kit)

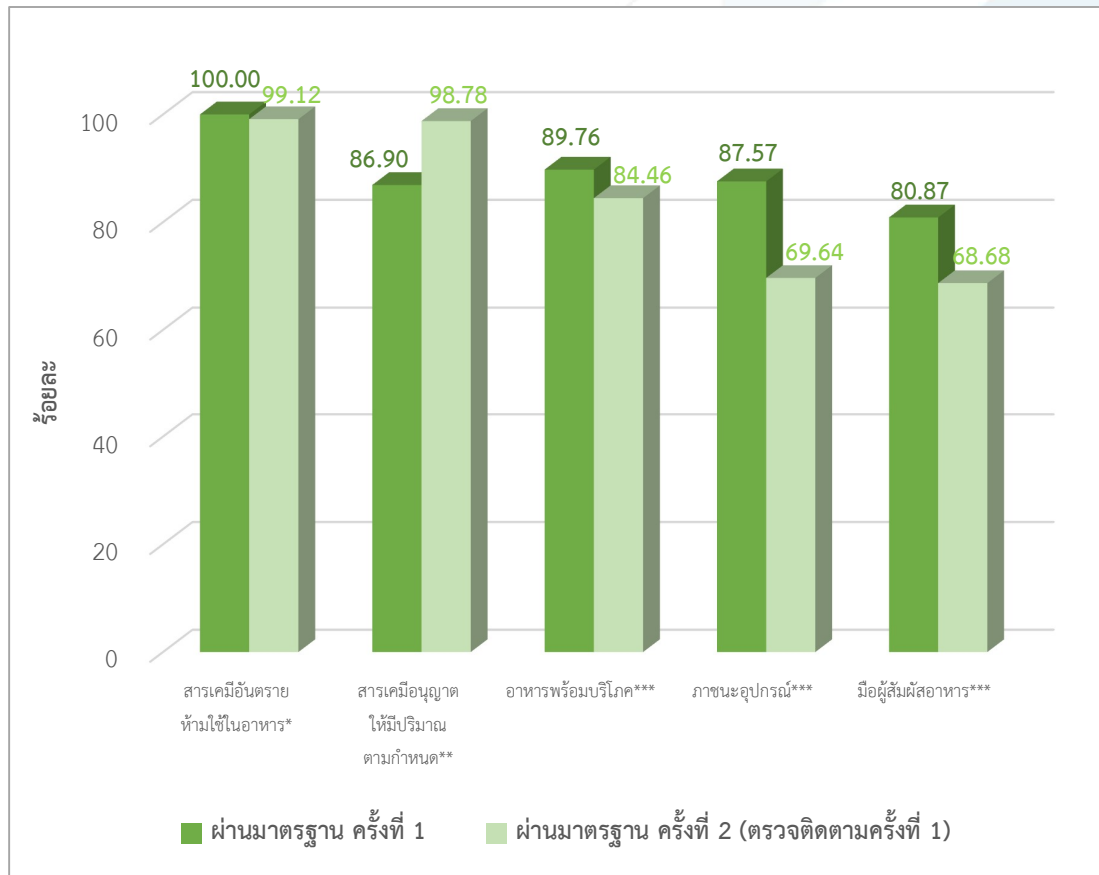
ประเภทการตรวจวิเคราะห์	ครั้งที่	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ไม่พบการปนเปื้อน		พบการปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. สารเคมีอันตรายห้ามใช้ในอาหาร (สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว สารกันรา และกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชูปลอม)	1	97	97	100	0	0
	2 (ตรวจติดตาม ครั้งที่ 1)	113	112	99.12	1 (ปลาหมึกกรอบ)	0.88
รวม		210	209	99.52	1	0.48
2. สารเคมีอนุญาตให้มีปริมาณตามกำหนด (ยาฆ่าแมลง สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ และวัตถุกันเสีย)	1	145	126	86.90	19	13.10
	2 (ตรวจติดตาม ครั้งที่ 1)	82	81	98.78	1	1.22
รวม		227	207	91.19	20	8.81

3.2 สุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2) จำนวนทั้งหมด 965 ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารพร้อมบริโภค จำนวน 275 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 36 ตัวอย่าง (ร้อยละ 13.09) ภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 112 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 29 ตัวอย่าง (ร้อยละ 25.89) มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 578 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 153 ตัวอย่าง (ร้อยละ 26.47) รายละเอียดผลการตรวจดังแสดงในตารางที่ 8 และแผนภูมิที่ 14

ตารางที่ 8 ผลตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างโดยใช้ชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2)

ประเภทการตรวจวิเคราะห์	ครั้งที่	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ไม่พบการปนเปื้อน		พบการปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ตรวจการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค	1	127	114	89.76	13	10.24
	2 (ตรวจติดตามครั้งที่ 1)	148	125	84.46	23	15.54
รวม		275	239	86.91	36	13.09
2. ตรวจการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในภาชนะอุปกรณ์	1	56	44	87.57	12	21.43
	2 (ตรวจติดตามครั้งที่ 1)	56	39	69.64	17	30.36
รวม		112	83	74.11	29	25.89
3. ตรวจการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในมือผู้สัมผัสอาหาร	1	230	186	80.87	44	19.13
	2 (ตรวจติดตามครั้งที่ 1)	348	239	68.68	109	31.32
รวม		578	425	73.53	153	26.47

แผนภูมิที่ 14 ผลการตรวจคุณภาพอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-Kit)



*สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว สารกันรา และกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชูปลอม

**ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักผลไม้ สารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ และวัตถุกันเสีย

***ตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

ทั้งนี้ สำนักอนามัยได้แจ้งผลการตรวจประเมินฯ ให้สำนักงานเขตทั้ง 19 เขตทราบ ในกรณีที่ยังพบข้อบกพร่องไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร สำนักงานเขต ได้ดำเนินการให้คำแนะนำผู้ค้าเพื่อปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่อง พร้อมทั้งติดตาม กวดขันผู้ค้าแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่รับผิดชอบให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง พร้อมทั้งรายงานผลการดำเนินการให้สำนักอนามัยทราบ ภายใน 30 วัน



สรุปผลการดำเนินงาน

จากผลการตรวจประเมินกำกับ ติดตามแผนลงยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ในภาพรวมพบว่าผลการตรวจด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหาร ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารมีแนวโน้มที่ดีขึ้น แต่ยังพบข้อบกพร่อง ทั้งด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหาร ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร และด้านความปลอดภัยของอาหาร โดยมีสาเหตุมาจากผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี บางส่วนยังไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญ ในการปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารอย่างสม่ำเสมอ ซึ่งส่งผลกระทบต่อสุขภาพ และคุณภาพชีวิตของประชาชนที่เลือกบริโภคอาหารริมบาทวิถี และอาจกระทบต่อภาพลักษณ์ด้านเศรษฐกิจการท่องเที่ยวของกรุงเทพมหานครอีกด้วย โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 สำนักอนามัย โดยกองสุขาภิบาลอาหารได้จัดทำแผนปฏิบัติงานตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานแผนลงยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีของกรุงเทพมหานคร เพื่อกระตุ้นแผนลงยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่รับผิดชอบให้ปฏิบัติให้ถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐานของกรุงเทพมหานครอย่างเคร่งครัดต่อไป

ข้อเสนอแนะ

1. หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง (สำนักอนามัย สำนักเทศกิจ และสำนักงานเขต) ต้องมีการประสานความร่วมมือในการจัดระเบียบการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ การควบคุมกำกับด้านสุขลักษณะ ด้านความปลอดภัยของอาหาร เรงรัดการออกใบอนุญาตฯ ให้ครบถ้วน รวมทั้งการจัดทำแผนพัฒนาสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี และดำเนินการตามแผนฯ รวมทั้งติดตามประเมินผลให้เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด
2. ควรส่งเสริมให้มีการดำเนินงานพัฒนาสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีแบบมีส่วนร่วม เช่น การสร้างเครือข่ายผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี การขอรับการสนับสนุนช่วยเหลือจากภาคเอกชน เพื่อให้การจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีเกิดความเป็นระเบียบเรียบร้อย และการจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร อย่างครอบคลุม
3. กรุงเทพมหานครควรมีการจัดทำมาตรการส่งเสริมสร้างแรงจูงใจให้แผนลงยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีมีการพัฒนาระดับมาตรฐานให้มีการเตรียม ปรงประกอบ และจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัย อย่างสม่ำเสมอ นอกเหนือจากมาตรการบังคับทางกฎหมาย และจูงใจให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วม ในการพัฒนางานมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครให้มากยิ่งขึ้น
4. ผู้บริหารกรุงเทพมหานครควรกำหนดให้การพัฒนาสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีเป็นนโยบายสำคัญในการดำเนินการ โดยการจัดสรรทรัพยากรที่จำเป็นให้เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน เพื่อให้การดำเนินงานมีความต่อเนื่อง

การส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

ที่มาและความสำคัญ

กรุงเทพมหานครได้ออกข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565 ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ตลาด พ.ศ. 2546 และระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยหลักเกณฑ์ในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2546 กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ ตลาด แผงลอย จำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จะต้องมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร โดยผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ยกเว้นกรณีร้านอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนด

วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ความเข้าใจหลักการสุขาภิบาลอาหาร และนำไปปฏิบัติได้ถูกต้อง และเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด
2. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค ให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

1. การส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร โดยกองสุขาภิบาลอาหาร

วิธีการดำเนินการ

กองสุขาภิบาลอาหารได้ดำเนินการจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online) โดยใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย ระหว่างวันที่ 14 พฤษภาคม ถึง 6 มิถุนายน 2568 จำนวน 10 รุ่น ระหว่างเวลา 08.00-16.00 น. โดยกลุ่มเป้าหมายในการอบรม คือ ผู้ประกอบกิจการหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ ดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารที่ยังไม่ผ่านการอบรม และสถานประกอบการยังไม่มีหนังสือรับรองการแจ้งหรือใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร

ผลการดำเนินการ

มีผู้ประกอบกิจการเข้ารับการอบรม จำนวน 498 คน ผ่านการอบรม จำนวน 498 คน คิดเป็นร้อยละ 100



2. การส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร โดยสำนักงานเขต

วิธีการดำเนินการ

สำนักงานเขตดำเนินการจัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารด้วยวิธีการจัดการอบรมแบบในห้องอบรม (Class room) โดยใช้วิทยากรบรรยาย/สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย และวิธีการจัดอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online) ตามแนวทางการจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครและประเมินผลความรู้ด้วยแบบทดสอบของกรมอนามัย

ผลการดำเนินการ

มีสำนักงานเขตจัดการอบรม จำนวน 27 เขต ได้แก่ จตุจักร ดุสิต ดินแดง ธนบุรี บางบอน บางรัก บางนา บางแค บางขุนเทียน ประเวศ ปทุมวัน ป้อมปราบศัตรูพ่าย ทุ่งครุ บางพลัด บางกอกน้อย บางกอกใหญ่ พระนคร พระโขนง พญาไท ภาษีเจริญ มีนบุรี ราชเทวี ลาดพร้าว วังทองหลาง สัมพันธวงศ์ สายไหม และหลักสี่ จัดอบรมทั้งสิ้น 101 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวนทั้งสิ้น 5,060 คน (ผู้ประกอบการ 379 คน ผู้สัมผัสอาหาร 4,681 คน) ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 5,046 คน (ผู้ประกอบการ 379 คน ผู้สัมผัสอาหาร 4,667 คน) คิดเป็นร้อยละ 99.70



3. การส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) โดยสำนักงานเขต

วิธีการดำเนินการ

สำนักงานเขตดำเนินการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) และประเมินผลความรู้ด้วยแบบทดสอบกลางของกรุงเทพมหานครตามแนวทางการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)

ผลการดำเนินการ

มีสำนักงานเขตดำเนินการส่งเสริมความรู้ จำนวน 42 เขต ได้แก่ คลองเตย คลองสาน คลองสามวา คันนายาว จตุจักร จอมทอง ดอนเมือง ดุสิต ดลิ่งชัน ทวีวัฒนา ทุ่งครุ ธนบุรี บางกอกน้อย บางกอกใหญ่ บางกะปิ บางขุนเทียน บางเขน บางคอแหลม บางแค บางซื่อ บางนา บางบอน บึงกุ่ม ประเวศ ป้อมปราบศัตรูพ่าย พญาไท พระนคร มีนบุรี ยานนาวา ราชเทวี ราษฎร์บูรณะ ลาดกระบัง วังทองหลาง วัฒนา สวนหลวง สาทร สายไหม สัมพันธวงศ์ หนองแขม หนองจอก หลักสี่ และห้วยขวาง มีผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 5,019 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 4,952 คน คิดเป็นร้อยละ 98.70



สรุปผลการดำเนินการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ปี 2568

มีผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร จำนวนทั้งสิ้น 10,496 คน แบ่งเป็นผู้ประกอบการ 877 คน และผู้สัมผัสอาหาร 9,619 คน รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 9 และตารางที่ 10

ตารางที่ 9 สรุปจำนวนผู้ประกอบการที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานคร

ประเภทสถานประกอบการ	อบรมในห้องอบรม (Class room) โดยใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย		อบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online)		รวมผู้ประกอบการที่ผ่านการอบรม (คน)
	จำนวนสถานประกอบการ (แห่ง)	ผู้ประกอบการ (คน)	จำนวนสถานประกอบการ (แห่ง)	ผู้ประกอบการ (คน)	
1. แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	-	-	-	-	-
2. มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ	2	2	-	-	2
3. ซูเปอร์มาร์เก็ต	1	1	-	-	1
4. ตลาดประเภทที่ 1	7	16	-	-	16
5. ตลาดประเภทที่ 2	5	6	-	-	6
6. ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม.	137	192	509	509	701
7. ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม.	38	86	16	16	102
8. อื่นๆ	17	48	1	1	49
รวม	207	351	526	526	877

ตารางที่ 10 สรุปจำนวนผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานคร
ดำเนินการ ปี 2568

ประเภทสถานประกอบกิจการ	อบรมในห้องอบรม (Class room)				อบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online)		เรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study)		รวมผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรม (คน)
	วิทยากรบรรยาย		ใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย		จำนวนสถานประกอบกิจการ (แห่ง)	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)	จำนวนสถานประกอบกิจการ (แห่ง)	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)	
	จำนวนสถานประกอบกิจการ (แห่ง)	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)	จำนวนสถานประกอบกิจการ (แห่ง)	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)					
1. แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	1	86	132	282	-	-	340	468	836
2. มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ	2	2	3	3	-	-	165	283	288
3. ซูเปอร์มาร์เก็ต	-	-	5	16	-	-	54	289	305
4. ตลาดประเภทที่ 1	3	100	8	204	-	-	76	1,249	1,553
5. ตลาดประเภทที่ 2	-	-	26	93	-	-	61	1,234	1,327
6. ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตรม.	163	385	176	321	6	7	-	-	713
7. ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตรม.	180	1,210	161	971	12	49	-	-	2,230
8. อื่นๆ	23	111	84	803	11	24	378	1,429	2,367
รวม	372	1,894	595	2,693	29	80	1,074	4,952	9,619

การพัฒนาตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร

ที่มาและความสำคัญ

กรุงเทพมหานคร โดยสำนักอนามัย มีภารกิจในการควบคุม กำกับ ดูแลการสุขาภิบาลอาหาร และการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารและด้านสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการปรับปรุงพัฒนา ยกระดับให้ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จึงได้จัดกิจกรรมการพัฒนาตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร เพื่อพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตลาดในพื้นที่กรุงเทพมหานคร อีกทั้งเพื่อสร้างขวัญกำลังใจให้กับผู้ประกอบการตลาดและสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค กรุงเทพมหานครได้มอบป้าย Bangkok Premium Market ของกรุงเทพมหานคร ให้กับตลาดในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ที่สามารถพัฒนาผ่านเกณฑ์ Premium Market ของกรุงเทพมหานครประจำปี 2568 และที่ผ่านเกณฑ์ Premium Market ของกรุงเทพมหานครติดต่อกัน 3 ปีต่อเนื่องจะได้รับการรับรองเป็นตลาด The Best of Premium market ของกรุงเทพมหานคร รวมทั้ง มอบโล่ประกาศเกียรติคุณแก่สำนักงานเขตในการสนับสนุนตลาดในพื้นที่ให้มีการพัฒนาและยกระดับได้ตามเกณฑ์ที่กรุงเทพมหานครกำหนด



วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาระดับตลาดในพื้นที่กรุงเทพมหานครให้ได้มาตรฐานในระดับ Premium Market ของกรุงเทพมหานคร ทั้งด้านสุขลักษณะ ด้านความปลอดภัยอาหาร ด้านผู้สัมผัสอาหาร ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค ด้านบริการที่เหมาะสมกับสิ่งแวดล้อม ด้านการจัดการขยะ และการป้องกันโรคติดต่อ
2. เพื่อประชาสัมพันธ์ส่งเสริมให้ตลาดรายใหม่เข้าร่วมกิจกรรมพัฒนาระดับตลาดในพื้นที่กรุงเทพมหานครให้ได้มาตรฐานในระดับ Premium Market ของกรุงเทพมหานคร
3. เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับประชาชนในการบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

วิธีการดำเนินการ

1. กรุงเทพมหานครได้แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร ประกอบด้วย รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย เป็นประธานกรรมการ คณะกรรมการ ประกอบด้วย ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข นายกสมาคมตลาดสดไทย ผู้อำนวยการสำนักงานยุทธศาสตร์จัดการมูลฝอย สำนักสิ่งแวดล้อม ผู้อำนวยการสำนักงานสัตวแพทย์สาธารณสุข ผู้อำนวยการสำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ผู้อำนวยการสำนักงานโรคติดต่อทางสาธารณสุข สำนักอนามัย หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลที่มีผู้อำนวยการเขตทำหน้าที่ประธานกลุ่มเขต 6 กลุ่มเขต มีผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร เป็นกรรมการและเลขานุการ และเจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร รวมจำนวนทั้งสิ้น 17 ราย ทำหน้าที่พิจารณากำหนดหลักเกณฑ์และรายละเอียดในการพัฒนาตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร รวมทั้ง พิจารณาคัดเลือกตลาดที่มีคุณสมบัติเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด

2. จัดประชุมคณะกรรมการพัฒนาตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร เพื่อกำหนดหลักเกณฑ์การตรวจประเมินตลาด Premium Market โดยกำหนดเกณฑ์การประเมินครอบคลุม 7 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ 2) ด้านคุณภาพอาหาร 3) ด้านผู้สัมผัสอาหาร 4) ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค 5) ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม 6) ด้านการจัดการขยะ และ 7) ด้านการป้องกันโรคติดต่อ

3. ดำเนินการประชาสัมพันธ์และเชิญชวนตลาดเข้าร่วมกิจกรรมพัฒนาตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร โดยสำนักงานเขตให้การสนับสนุนและผลักดันให้ตลาดในพื้นที่สมัครเข้าร่วมกิจกรรม พร้อมทั้งส่งเสริมและพัฒนาตลาดให้เป็นไปตามเกณฑ์การประเมินที่กำหนด

4. คณะกรรมการพัฒนาตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร ร่วมกับฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ลงพื้นที่ตรวจประเมินตลาดที่สมัครเข้าร่วมกิจกรรม พร้อมทั้งให้คำแนะนำในการปรับปรุงแก้ไข เพื่อให้ผ่านเกณฑ์การประเมิน

5. จัดประชุมคณะกรรมการพัฒนาตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร เพื่อพิจารณาและคัดเลือกตลาดที่ผ่านเกณฑ์การประเมินตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2568 ทั้งนี้ ตลาดที่ผ่านเกณฑ์การประเมินติดต่อกันเป็นระยะเวลา 3 ปีต่อเนื่อง จะได้รับการรับรองเป็นตลาด The Best of Premium Market ของกรุงเทพมหานคร โดยเริ่มนับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2566-2568

6. จัดพิธีมอบป้ายรับรองตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร และมอบโล่รางวัล The Best of Premium Market แก่ผู้ประกอบการตลาด รวมทั้งมอบโล่ประกาศเกียรติคุณแก่สำนักงานเขต โดยเรียนเชิญผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครเป็นประธานในพิธี

ผลการดำเนินการ

ตลาดได้รับรางวัลตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร ประจำปี 2568 (Bangkok Premium Market) จำนวน 15 แห่ง และตลาดที่ได้รับรางวัล The Best Of Premium Market ประจำปี 2568 จำนวน 7 แห่ง ดังนี้

ตารางที่ 11 รายชื่อตลาดที่ได้รับรางวัล Premium Market และรางวัล The Best Of Premium Market ปี 2568

ลำดับที่	รายชื่อตลาดที่ได้รับรางวัล Premium Market	ปีที่ได้รับรางวัล Premium Market	ปีที่ได้รับรางวัล The Best of Premium Market
1	ตลาดสามย่าน เขตปทุมวัน	ปี 2565-2568	ปี 2568
2	ตลาดศูนย์การค้ามินบุรี เขตมีนบุรี	ปี 2565-2568	ปี 2568
3	ตลาดเวิร์ดมาร์เก็ต เขตทวีวัฒนา	ปี 2565-2568	ปี 2568
4	ตลาด Food Villa เขตตลิ่งชัน	ปี 2565-2568	ปี 2568
5	ตลาดยิ่งเจริญ เขตบางเขน	ปี 2566-2568	ปี 2568
6	ตลาดถนนมิตร เขตบางเขน	ปี 2566-2568	ปี 2568
7	ตลาดเสรีมาร์เก็ต (พาราไดซ์ พาร์ค) เขตประเวศ	ปี 2566-2568	ปี 2568
8	ตลาดบองมาเซ มาร์เก็ต พาร์ค เขตจตุจักร	ปี 2567-2568	-
9	ตลาดธนบุรี มาร์เก็ตเพลส เขตทวีวัฒนา	ปี 2567-2568	-
10	ตลาดเสรีมาร์เก็ต (เดอะไนน์ พระราม 9) เขตสวนหลวง	ปี 2567-2568	-
11	ตลาดนครหลวง เขตบางกอกน้อย	ปี 2567-2568	-
12	ตลาดใหม่ทุ่งครุ เขตทุ่งครุ	ปี 2567-2568	-
13	ตลาดดวงพลอย เขตบางนา	ปี 2568	-
14	ตลาดมาร์เก็ตบูต 64 เขตหลักสี่	ปี 2568	-
15	ตลาดมิตรมาร์เก็ต ดอนเมือง เขตดอนเมือง	ปี 2568	-



การตรวจประเมินด้านสุขลักษณะของตลาด ตลาดประเภทที่ 2 ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

ที่มาและความสำคัญ

ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการตลาดประเภทที่ 2 ตามเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด โดยตลาดส่วนใหญ่เปิดให้บริการในช่วงเวลาเย็นถึงค่ำ เพื่อรองรับการปรับปรุงกฎหมายว่าด้วยตลาด อีกทั้งเป็นการยกระดับตลาดประเภทที่ 2 ที่มีศักยภาพให้มีมาตรฐานในระดับที่สูงขึ้นสอดคล้องกับการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลตลาด โดยกระตุ้นให้ผู้ประกอบการตลาด ผู้ขายของในตลาดปฏิบัติได้ถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐานแบบมีส่วนร่วม และเห็นความสำคัญของอาหารปลอดภัย ตลอดจนเป็นการสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค

วัตถุประสงค์

1. เพื่อตรวจสอบสุขลักษณะสถานที่ประกอบการตลาดประเภทที่ 2 ตามเกณฑ์ที่กำหนด
2. สืบหาข้อมูลด้านการบริหารจัดการน้ำเสียของตลาดประเภทที่ 2 เพื่อรองรับการปรับปรุงกฎหมายว่าด้วยตลาด
3. เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการตลาด ผู้ขายของในตลาด ปฏิบัติได้ถูกต้องตามเกณฑ์แบบมีส่วนร่วม และเห็นความสำคัญของอาหารปลอดภัย เพื่อเป็นการสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค

วิธีการดำเนินการ

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขตพื้นที่สุ่มตรวจประเมินด้านสุขลักษณะของตลาดประเภทที่ 2 ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ด้วยวิธีการสุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) โดยเลือกจากเขตที่มีตลาดที่มีจำนวนแผงค้ามากกว่า 200 แผงขึ้นไปในพื้นที่ 6 กลุ่มเขตของกรุงเทพมหานคร รวมจำนวนทั้งสิ้น 16 แห่ง ในเดือนเมษายน และเดือนกรกฎาคม 2568 โดยตรวจประเมินด้านสุขลักษณะตรวจด้านคุณภาพอาหารเพื่อหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร เช่น สารบอแรกซ์ สารกันรา สารฟอกขาว และสารฟอร์มาลิน

ทั้งนี้ สำนักอนามัยได้แจ้งผลการตรวจประเมินฯ ให้สำนักงานเขตทั้ง 16 เขตทราบ ในกรณีที่พบข้อบกพร่องไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร สำนักงานเขต ได้ดำเนินการให้คำแนะนำให้ผู้ประกอบการเพื่อปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่อง พร้อมทั้งติดตาม กวดขันผู้ประกอบการตลาดในพื้นที่รับผิดชอบให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง พร้อมทั้งรายงานผลการดำเนินการให้สำนักอนามัยทราบ ภายใน 30 วัน

ผลการดำเนินการ

กองสุขาภิบาลอาหาร ได้ลงพื้นที่ตรวจประเมินสุขลักษณะของตลาดประเภทที่ 2 ในพื้นที่ กรุงเทพมหานคร จำนวน 16 แห่ง ในพื้นที่ 16 เขต โดยการตรวจประเมินแบ่งเป็น 3 หมวด ได้แก่ **หมวดที่ 1 โครงสร้างตลาด** **หมวดที่ 2 การดำเนินกิจการตลาด** **หมวดที่ 3 ผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาด** รายชื่อตลาดที่เข้ารับการตรวจประเมิน มีดังนี้

1) ตลาดสุเหร่าคลองหนึ่ง เขตคลองสามวา	9) ตลาดเสรี 2	เขตบางคอแหลม
2) ตลาดนัดการกีฬาไนท์ พลาซ่า (ก.ก.ท.) เขตบางกะปิ	10) ตลาดลาซาล 48	เขตบางนา
3) ตลาดนัดเจมาร์ท เขตประเวศ	11) ตลาดพิบูลย์วิทย์ 4	เขตบางขุนเทียน
4) ตลาดโอโซนวัน เขตดอนเมือง	12) ตลาดนัดบางบอน 5	เขตบางบอน
5) ตลาดนัดเลียบด่วนรามอินทรา เขตบางเขน	13) ตลาดนัดโอภาสี	เขตจอมทอง
6) ตลาดบางซื่อ เขตบางซื่อ	14) ตลาดชาวสยาม 1 - 3	เขตตลิ่งชัน
7) ตลาดนัดพุทธสุข เขตลาดพร้าว	15) ตลาดฟู้ดมาร์เก็ต	เขตทวีวัฒนา
8) ตลาดเซฟวันโก เขตสายไหม	16) ตลาดรั้วรวย	เขตวังทองหลาง

จากการตรวจประเมินพบว่า มีตลาดที่ผ่านตามเกณฑ์ จำนวน 14 แห่ง (ร้อยละ 87.5) เพื่อให้ตลาดดำเนินการได้ถูกต้องตามเกณฑ์ จึงมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมที่ตลาดต้องพัฒนา ดังนี้

หมวดที่ 1 โครงสร้างตลาด : จัดให้มีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอ เหมาะสม และถูกสุขลักษณะ

หมวดที่ 2 การดำเนินกิจการตลาด : การจัดวางสินค้าให้เป็นหมวดหมู่ ไม่ปะปนกันระหว่างของสด และอาหารพร้อมบริโภค

หมวดที่ 3 ผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาด : ผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาดต้องผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร และมีสุขภาพร่างกายแข็งแรงไม่เป็นโรคติดต่อ โรคที่สงสัยเสี่ยงภัย หรือไม่เป็นพาหะของโรคติดต่อ และตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง รวมทั้งการปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล

จากการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนในอาหารด้านเคมีและจุลินทรีย์ จำนวนทั้งหมด 289 ตัวอย่าง พบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 273 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 94.46 และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 16 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.54 โดยผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี พบว่ามีตัวอย่างไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจากการตรวจพบสารฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์) จำนวน 8 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 10.53 ของตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์สารดังกล่าว ส่วนการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 8 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 18.18 ของตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ รายละเอียดปรากฏตามตารางที่ 12

ตารางที่ 12 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนในอาหารด้านเคมี และจุลินทรีย์ ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-Kit)

พารามิเตอร์	จำนวนที่ตรวจทั้งสิ้น	ผลการตรวจวิเคราะห์ (จำนวน/ร้อยละ)	
		ผ่านมาตรฐาน	ไม่ผ่านมาตรฐาน
1. ตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี			
1.1 สารบอแรกซ์	64	64 (ร้อยละ 100)	0
1.2 สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์)	76	68 (ร้อยละ 89.47)	8 (ร้อยละ 10.53)
1.3 สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	30	30 (ร้อยละ 100)	0
1.4 สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	46	46 (ร้อยละ 100)	0
1.5 ยาฆ่าแมลง ตกค้างในผักและผลไม้	19	19 (ร้อยละ 100)	0
1.6 สารโพลาร์ ในน้ำมันทอดซ้ำ	10	10 (ร้อยละ 100)	0
รวม	245	237 (ร้อยละ 96.73)	8 (ร้อยละ 3.27)
2. ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์			
2.1 ชุดทดสอบตรวจหา เชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2)	44	36 (ร้อยละ 81.82)	8 (ร้อยละ 18.18)
รวมทั้งหมด	289	273 (ร้อยละ 94.46)	16 (ร้อยละ 5.54)



ตลาดที่อยู่ภายใต้การดูแลของสำนักงานตลาดกรุงเทพมหานคร ที่มาและความสำคัญ

การตรวจประเมินตลาดที่อยู่ภายใต้การดูแลของสำนักงานตลาดกรุงเทพมหานคร ประจำปี 2568 เป็นการเฝ้าระวังด้านอาหารปลอดภัย เพื่อคุ้มครองสุขภาพของประชาชนผู้ใช้บริการตลาด ตลอดจนป้องกันและลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนของอาหารที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพ การดำเนินการดังกล่าวยังเป็นการส่งเสริมและยกระดับคุณภาพ รวมถึงมาตรฐานของตลาดให้เป็นสถานที่จำหน่ายสินค้าที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ และมีความปลอดภัย อันจะนำไปสู่การสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค และสนับสนุนการพัฒนาตลาดของกรุงเทพมหานครให้มีคุณภาพและความยั่งยืน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเป็นการเฝ้าระวังด้านอาหารปลอดภัย และสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค
2. เพื่อยกระดับคุณภาพและมาตรฐานของตลาดให้เป็นสถานที่จำหน่ายสินค้าที่สะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐาน
3. เพื่อยกระดับภาพลักษณ์ของตลาดกรุงเทพมหานครให้เป็นต้นแบบของตลาดอื่น ๆ ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

วิธีการดำเนินการ

กองสุขาภิบาลอาหาร ร่วมกับสำนักงานเขตและสำนักงานตลาดกรุงเทพมหานคร ลงพื้นที่ติดตามตรวจประเมิน และให้คำแนะนำเกี่ยวกับสุขลักษณะตลาดแก่ผู้ประกอบการตลาดตามแผนตรวจการประเมินตลาดที่อยู่ภายใต้การดูแลของสำนักงานตลาดกรุงเทพมหานคร จำนวน 6 แห่ง ได้แก่ ตลาดเทวราช ตลาดประชานิเวศน์ 1 ตลาดบางกะปิ ตลาดนัดมีนบุรี ตลาดธนบุรี และตลาดหนองจอก โดยดำเนินการรวม 3 ครั้ง ในระหว่างเดือนธันวาคม 2567 เดือนเมษายนและเดือนกันยายน 2568 เพื่อสรุปผลการตรวจประเมิน และรายงานผลให้สำนักงานตลาดกรุงเทพมหานคร สำนักงานเขต และผู้บริหารทราบ ทั้งนี้ สำนักอนามัยได้แจ้งผลการตรวจประเมินให้สำนักงานเขตดำเนินการกำกับ ติดตาม และให้คำแนะนำในการพัฒนาสุขาภิบาลตลาดแก่ตลาดในพื้นที่ ขณะเดียวกันสำนักงานตลาดได้กำกับดูแล และส่งเสริมการพัฒนาสุขาภิบาลตลาดที่อยู่ภายใต้การดูแล พร้อมทั้งรายงานผลการดำเนินการให้สำนักอนามัยทราบ ภายใน 30 วัน

ผลการดำเนินการ

การตรวจประเมินตลาดที่อยู่ภายใต้การดูแลของสำนักงานตลาดกรุงเทพมหานคร ประจำปี 2568 พบว่า ตลาดยังมีประเด็นที่ต้องได้รับการปรับปรุงและพัฒนา เพื่อให้ตลาดดำเนินการได้ถูกต้องตามเกณฑ์ จึงมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมที่ตลาดต้องพัฒนา ดังนี้ พื้นต้องสะอาด เรียบ ไม่มีน้ำขัง มีระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้งที่สามารถใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ ไม่สะสมหรือหมักหมมสิ่งของ ซึ่งส่งผลให้บริเวณตลาดมีสภาพสกปรกและรกรุงรัง วางสินค้าบนแผง ไม่วางสินค้าล้ำแผง ไม่ต่อเติมแผงสินค้าผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาดต้องผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร และมีสุขภาพร่างกายแข็งแรงไม่เป็นโรคติดต่อ โรคที่ส่งคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะของโรคติดต่อ และตรวจสอบสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง รวมทั้งการปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล

ทั้งนี้ สำนักอนามัย ร่วมกับฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต จะดำเนินการตรวจติดตาม พร้อมให้คำแนะนำแก่สำนักงานตลาดกรุงเทพมหานครเพื่อเร่งรัดการแก้ไขปรับปรุงข้อบกพร่องดังกล่าว รวมทั้งกำกับ ดูแล และให้คำแนะนำแก่ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาดให้ปฏิบัติได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล เพื่อให้ตลาดผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อันเป็นการควบคุม กำกับ และส่งเสริมการพัฒนาตลาดอย่างต่อเนื่องต่อไป



3. การกิจการสนับสนุนงาน ด้านสุขาภิบาลอาหาร

สุขศึกษาและสื่อประชาสัมพันธ์ของกองสุขาภิบาลอาหาร

ที่มาและความสำคัญ

การดำเนินงานด้านสุขศึกษาและสื่อประชาสัมพันธ์ของกองสุขาภิบาลอาหาร เป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ ตลอดจนสร้างจิตสำนึกและความร่วมมือเชิงรุกระหว่างหน่วยงานภาครัฐ องค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไป ในมิติด้านการสุขาภิบาลอาหาร และอาหารปลอดภัย การดำเนินงานดังกล่าวเป็นการตอบสนองและสอดคล้องกับนโยบายของกรุงเทพมหานคร ตลอดจนทิศทางการบริหารงานของผู้บริหารสำนักอนามัยที่มุ่งเน้นการยกระดับมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร การคุ้มครองผู้บริโภค และการส่งเสริมคุณภาพชีวิตของประชาชนในพื้นที่อย่างเป็นรูปธรรม

นอกจากนี้ กองสุขาภิบาลอาหารได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการสื่อสารความเสี่ยงและข้อมูลด้านสุขภาพ โดยได้ดำเนินการจัดทำและเผยแพร่สื่อประชาสัมพันธ์รูปแบบต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้ เพื่อใช้สื่อประชาสัมพันธ์เป็นเครื่องมือสำคัญในการสร้างความรอบรู้ด้านสุขภาพ (Health Literacy) ควบคู่ไปกับการสร้างความมั่นใจให้แก่ประชาชนในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐานอย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์

เพื่อประชาสัมพันธ์และพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือของภาครัฐและองค์กรภาคเอกชนผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย ตลอดจนเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

วิธีการดำเนินการ

กองสุขาภิบาลอาหารร่วมเป็นผู้แทนถาวรคณะทำงานสุขศึกษาและประชาสัมพันธ์ของสำนักอนามัย ซึ่งประกอบด้วย รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย ผู้แทนสำนักงานชั้นสูตรสาธารณสุข ผู้แทนสำนักงานป้องกันและบำบัดการติดยาเสพติด ผู้แทนสำนักงานพัฒนาระบบสาธารณสุข ผู้แทนสำนักงานโรคติดต่อทางสาธารณสุข ผู้แทนสำนักงานเลขานุการ ผู้แทนสำนักงานสัตวแพทย์สาธารณสุข ผู้แทนสำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ผู้แทนกองการพยาบาลสาธารณสุข ผู้แทนกองทันตสาธารณสุข ผู้แทนกองเภสัชกรรม ผู้แทนกองส่งเสริมสุขภาพ ผู้แทนกองสุขาภิบาลอาหาร และผู้แทนศูนย์บริการสาธารณสุข เพื่อเข้าร่วมประชุมและพิจารณาเรื่องต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสื่อและการประชาสัมพันธ์ของสำนักอนามัย พร้อมทั้งจัดส่งแผนการผลิตสื่อสุขศึกษาและประชาสัมพันธ์ประจำปีของกองสุขาภิบาลอาหารที่ผ่านการพิจารณาจากผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหารว่ามีเนื้อหาที่เหมาะสมกับเทศกาลหรือช่วงเวลาต่าง ๆ และทันต่อสถานการณ์ที่กำลังได้รับความสนใจในขณะนั้น เพื่อขอรับการพิจารณาและให้ความเห็นชอบในหลักการจากคณะทำงานสุขศึกษาและประชาสัมพันธ์ของสำนักอนามัย

ทั้งนี้ ก่อนดำเนินการผลิตและเผยแพร่สื่อประชาสัมพันธ์ จะต้องขอรับการพิจารณารูปแบบและรายละเอียดของสื่อจากคณะทำงานฯ และจัดส่งสรุปผลการผลิตสื่อสุขศึกษาและประชาสัมพันธ์ประจำปีภายหลังการดำเนินงาน เพื่อเผยแพร่ในคลังสื่อบนเว็บไซต์ของสำนักงานพัฒนาระบบสาธารณสุขและสำนักอนามัย

สำหรับการประชาสัมพันธ์ในรูปแบบอื่นที่ไม่ต้องเข้ารับการพิจารณาจากคณะทำงานสุขศึกษาและประชาสัมพันธ์ของสำนักอนามัย จะต้องดำเนินการให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์การประชาสัมพันธ์ของกรุงเทพมหานครโดยการพิจารณาของสำนักงานพัฒนาระบบสาธารณสุข เช่น การจัดทำอินโฟกราฟิก การประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ ฯลฯ

ผลการดำเนินการ

1. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ Infographic ผ่านช่องทางออนไลน์ คือ website และ Facebook จำนวน 28 เรื่อง

ตารางที่ 13 รายชื่อ Infographic จำนวน 28 เรื่อง

ลำดับที่	ชื่อบทความ
1	ตลาดเป็นอาคารประเภทใดต้องใส่ใจและต้องรู้
2	เรื่องใหญ่โต ไมโครพลาสติก ... อย่าลืม ?
3	แผงและอาหารต้องจัดการให้ปลอดภัย
4	ต่างด้าวขายของในตลาดได้ไหม ?
5	เป็นเจ้าของตลาดห้ามพลาดกฎหมาย
6	เปิดร้านอาหารให้ถูกกฎหมายทำง่ายนิดเดียว
7	ล้างตลาด..เมื่อไร...ปลอดภัยและถูกต้อง
8	ถุงร้อน ถุงเย็น ถุงหิ้ว ใช้ให้เป็น เน้นปลอดภัย
9	วิธีป้องกันเชื้อราในภาชนะอุปกรณ์ประเภทไม้
10	การบริโภคน้ำประปา (กร่อย) ในช่วงน้ำทะเลหนุนสูงและในภาวะภัยแล้ง
11	How to จัดการขยะอาหาร (Food waste) ในร้านอาหารด้วย 4Rs
12	3 วิธี ล้างผักผลไม้ลดสารตกค้าง
13	กินผลไม้อย่างไรให้ปลอดภัยจากสารเคมี
14	ร้านอาหารต้องมี! 4 มาตรฐานสุขลักษณะ
15	จัดเก็บวัตถุดิบอาหารอย่างไร ให้ไม่เสียของ การ stock วัตถุดิบอาหาร
16	อาหารปิ้งย่าง เสี่ยงอันตรายจากโรคมะเร็งอย่างไร
17	รับประทานบะหมี่สำเร็จรูปอย่างไรให้ปลอดภัย
18	9 โรคต้องห้าม (ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร)
19	รู้หรือไม่ เปิดร้านอาหารต้องผ่านการอบรม (หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร)
20	ความชื้นในอาหาร จัดการได้
21	ไขต้องน้ำปลา อร่อยแต่เสี่ยงโรค?
22	ล้าง (ภาชนะ อุปกรณ์) เรื่องง่าย แต่ไม่ควร....มองข้าม
23	แมลงวันตัวร้ายกับอันตรายในอาหาร
24	การจัดการไขมันในร้านอาหาร รู้หรือไม่! ไม่ยากอย่างที่คิด
25	กระดาษที่ใช้แล้วใส่อาหาร : ถูกกว่า...แต่เสี่ยงกว่า?
26	โซดาไนตในหน่อไม้ดิบ
27	ลิสทีเรีย โมโนไซโตเจนิส ในเห็ดเข็มทอง
28	How to อาหารในโรงเรียน สะอาด ปลอดภัย



Infographic กองสุขาภิบาลอาหาร

กทม ความหืน! ในอาหาร จัดการได้

กลิ่นเหม็นหืน (Rancidity)
คือ การเสื่อมของอาหารที่เกิดจากปฏิกิริยาเคมี รวมถึงจุลินทรีย์ในอาหาร พบในอาหารที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบ เช่น ถั่วลิสง เนยถั่ว ถั่วเขียว เป็นต้น

อาหารที่มีกลิ่นเหม็น หกจากไม่อร่อยแล้ว ยังอาจส่งผลต่อสุขภาพ เช่น
ท้องร่วง ท้องเสีย ปวดท้อง
โรคตับ และอาจทำให้เกิด
มะเร็งเสียได้ในสัตว์ทดลอง

วิธีป้องกันกลิ่นเหม็น

ใช้น้ำมันใหม่ คัดอาหาร
ยังใช้ซ้ำ
ทำได้นิดเดียว

หลีกเลี่ยง
การสัมผัสอากาศ
เก็บในภาชนะ
ที่ปิดมิดชิด
หรือใช้บรรจุ
สุญญากาศ

เก็บอาหาร (วิธีถูกหุ้มน้ำ)
เมื่อใช้ให้เร็วขึ้น ไม่วางอากาศ

หมายเหตุ:
กลิ่นเหม็นหืนในอาหารพบได้บ่อยใน
อาหารที่มีไขมันสูง เช่น น้ำมันพืช น้ำมันหมู
เนย ไขมันสัตว์ เป็นต้น การป้องกันกลิ่นเหม็น
ทำได้โดยเลือกใช้น้ำมันคุณภาพดี เก็บในภาชนะ
ที่ปิดมิดชิด และใช้ให้เร็วขึ้น

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
กองสุขาภิบาลอาหาร
กองสุขาภิบาลอาหาร กรุงเทพมหานคร
โทร 02-2606-1111
เว็บไซต์: www.bma.go.th
Facebook: www.facebook.com/bma.go.th
Twitter: [www.twitter.com/bma.go.th](https://twitter.com/bma.go.th)
LINE: www.line.me/tv/bma.go.th

กทม เปิดร้านอาหาร ให้ถูกกฎหมาย...ทำง่ายนิดเดียว

สำหรับท่านที่เปิดร้านอาหาร 3 ข้อที่ต้องรอบ
จากกฎหมาย ดังนี้

1. เป็นอาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ
ที่ไม่ใช่ที่อยู่อาศัยที่สะอาดเหมาะสม
(อาคารที่ไม่ใช่โรงงาน เหมืองหินหรือ
สถานที่ไม่ใช่ของสาธารณะ)
และไม่ใช้เพื่อการเปิดร้านอาหาร
2. มีการควบคุมอาคารตามผังเมือง
ของกรุงเทพมหานคร
3. มีการขออนุญาตจากเจ้าพนักงาน
ท้องถิ่นตามกฎหมายว่าด้วยการ
ควบคุมอาคาร และขออนุญาต
จากกรมอนามัย กรุงเทพมหานคร

ก่อนเปิดร้านอาหารต้องทำอะไร

1. ผู้ประกอบการ และผู้ปฏิบัติงาน
ต้องผ่านการอบรมและสอบ
จากกรมอนามัย กรุงเทพมหานคร
และกรุงเทพมหานคร
2. ขอรับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงาน
ท้องถิ่นตามกฎหมายว่าด้วยการ
ควบคุมอาคาร
3. ขอรับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงาน
ท้องถิ่นตามกฎหมายว่าด้วยการ
ควบคุมอาคาร

เปิดร้านอาหารโดยไม่ได้รับอนุญาตคือผิดกฎหมาย!

โทษจำคุกไม่เกิน 1 ปี หรือปรับไม่เกิน 100,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ
โทษปรับไม่เกิน 100,000 บาท

กรมอนามัย กรุงเทพมหานคร
กองสุขาภิบาลอาหาร
กองสุขาภิบาลอาหาร กรุงเทพมหานคร
โทร 02-2606-1111
เว็บไซต์: www.bma.go.th
Facebook: www.facebook.com/bma.go.th
Twitter: [www.twitter.com/bma.go.th](https://twitter.com/bma.go.th)
LINE: www.line.me/tv/bma.go.th

กทม การบริโภคน้ำประปา (กรร๋อ)
ในช่องปากและในกระเพาะอาหาร

1 คนปกติที่มีสุขภาพแข็งแรง ไม่ใช้โรคประจำตัว
สามารถดื่มน้ำประปาได้ตามปกติ
แต่ให้ดื่มน้ำที่กรองแล้วจะปลอดภัยยิ่งขึ้น

2 ผู้ป่วยกลุ่มเสี่ยงโรคประจำตัว ได้แก่ โรคไต
หัวใจ เบาหวาน ความดันโลหิตสูง เบิกต
และผู้ป่วยอื่นๆ ควรดื่มน้ำที่กรองแล้ว
ให้เสี่ยงต่อการดื่มน้ำประปาในช่วงที่มีโรค

3 ถ้าใช้น้ำประปากรองในถังแล้วน้ำขุ่น
เพราะสิ่งปนเปื้อนจากการดื่มน้ำ
เกลือไม่ได้ระเหยไปด้วยวิธีทำให้น้ำ
สะอาดขึ้น

4 หากใช้เครื่องกรองน้ำระบบ RO
(Reverse Osmosis) ก็สามารถกำจัดเกลือออก
จากน้ำประปาได้ ที่พบปกติและผู้ดื่มน้ำที่กรองแล้ว
สามารถดื่มน้ำประปาผ่านเครื่องกรองน้ำได้

กรมอนามัย กรุงเทพมหานคร
กองสุขาภิบาลอาหาร
กองสุขาภิบาลอาหาร กรุงเทพมหานคร
โทร 02-2606-1111
เว็บไซต์: www.bma.go.th
Facebook: www.facebook.com/bma.go.th
Twitter: [www.twitter.com/bma.go.th](https://twitter.com/bma.go.th)
LINE: www.line.me/tv/bma.go.th

**กทม จัดเก็บวัตถุดิบอาหารอย่างไร ไม่ให้เสียของ
(กรณี Stock วัตถุดิบอาหาร)**

1. ตรวจสอบสภาพวัตถุดิบ
ถึงจุดเวลา เช่น LOT
วันหมดอายุ และ
วันหมดอายุ
2. วัตถุดิบที่หมดอายุ
ต้องทิ้งทันที
ในถังขยะ และในถังขยะ
3. เลือกภาชนะในการเก็บ
ให้เหมาะสม
4. ควบคุมอุณหภูมิ
ให้เหมาะสม
กับประเภทอาหาร
5. อย่าให้ของอยู่ใน
ภาชนะนานเกินไป
6. อยุ่จากพื้น
อย่างน้อย 60 ซม.
7. เก็บให้ห่าง
จากสารเคมี

แหล่งข้อมูล:
กรมอนามัย กรุงเทพมหานคร
กองสุขาภิบาลอาหาร
กองสุขาภิบาลอาหาร กรุงเทพมหานคร
โทร 02-2606-1111
เว็บไซต์: www.bma.go.th
Facebook: www.facebook.com/bma.go.th
Twitter: [www.twitter.com/bma.go.th](https://twitter.com/bma.go.th)
LINE: www.line.me/tv/bma.go.th

2. สนับสนุนข้อมูลสำหรับการจัดทำคลิปประชาสัมพันธ์ด้านอาหารปลอดภัย ของกองสุขาภิบาลอาหาร

ตารางที่ 14 รายชื่อคลิปประชาสัมพันธ์ด้านอาหารปลอดภัยของกองสุขาภิบาลอาหาร

ลำดับที่	ชื่อคลิป	Platform	Account	ลิงก์
1	อ่านฉลากสักนิตก่อนเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร	TikTok	pr.anamai สำนักอนามัย	https://shorturl.asia/vLIGE
2	เทคนิคการเลือกน้ำแข็งให้ปลอดภัยห่างไกลโรค	TikTok	pr.anamai สำนักอนามัย	https://shorturl.asia/n7WWhd
3	เลือกอาหารปลอดภัยสังเกตป้ายรับรอง	TikTok	pr.anamai สำนักอนามัย	https://shorturl.asia/abGyV
4	อ่านฉลากสักนิตก่อนเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหาร	Facebook	สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร	https://www.facebook.com/share/r/1ZnMhnMG8c/
5	เทคนิคการเลือกน้ำแข็งให้ปลอดภัยห่างไกลโรค	Facebook	สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร	https://www.facebook.com/share/r/1HPFxCDNsh/
6	Ep.1 เลือกอาหารปลอดภัยสังเกตป้ายรับรอง	Facebook	สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร	https://www.facebook.com/share/r/17YGPNkBgA/
7	Ep.2 เลือกอาหารปลอดภัยสังเกตป้ายรับรอง	Facebook	สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร	https://www.facebook.com/share/r/1BsekEOeqK/

3. การเฝ้าระวังการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่

- ป้ายรับรองการจัดจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ตามหลักเกณฑ์ของกรุงเทพมหานคร

จำนวน 500 แผ่น



การตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร

ที่มาและความสำคัญ

จากเหตุการณ์ที่มีนักเรียนป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษและโรคอุจจาระร่วงในโรงเรียนสังกัด กรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ 13 มกราคม พ.ศ. 2566 ซึ่งมีสาเหตุเชื่อมโยงกับการบริโภคอาหารจากร้านค้าและแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียน สะท้อนให้เห็นถึงปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่ายในพื้นที่ดังกล่าว กรุงเทพมหานครจึงให้ความสำคัญในการควบคุม กำกับ และติดตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารอย่างต่อเนื่อง ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 โดยกองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับสำนักงานเขต ดำเนินการตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารแผงลอยจำหน่ายอาหาร บริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร เพื่อควบคุม กำกับ ติดตามการสุขาภิบาลอาหารแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียนให้ถูกสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และลดอัตราการป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษและโรคอุจจาระร่วงในนักเรียน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อควบคุม กำกับ แผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
2. เพื่อเฝ้าระวัง ป้องกัน และลดความเสี่ยงการป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษและโรคอุจจาระร่วงในนักเรียน

วิธีการดำเนินการ

1. กองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับสำนักงานเขต ลงพื้นที่ตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารแผงลอยจำหน่ายอาหาร บริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 72 โรงเรียน ในพื้นที่ 24 เขต ตามแบบตรวจสุ่มลักษณะแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี (แบบตรวจ สผ.01) กรณีตรวจพบข้อบกพร่องหรือประกอบกิจการโดยไม่ได้รับอนุญาต ให้สำนักงานเขตพิจารณาดำเนินการตามอำนาจหน้าที่อย่างเคร่งครัด
2. สำนักงานเขตรายงานผลการดำเนินการแก้ไขปรับปรุงให้กองสุขาภิบาลอาหาร เพื่อรวบรวมเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานครต่อไป
3. กองสุขาภิบาลอาหารสรุปผลการตรวจในภาพรวมเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานครทราบ

ผลการดำเนินการ

ผลการตรวจด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ ดังนี้

ครั้งที่ 1 วันที่ 18-28 พฤศจิกายน 2567 ตรวจโรงเรียน จำนวน 18 แห่ง ในพื้นที่เขต 6 เขต ได้แก่ เขตดุสิต เขตสวนหลวง เขตบางเขน เขตบางกะปิ เขตคลองสาน และเขตราชบุรีบูรณะ เป็นแผงลอยจำหน่ายอาหารทั้งหมด จำนวน 63 ราย ผ่านมาตรฐาน 12 ราย คิดเป็นร้อยละ 19.05 ไม่ผ่านมาตรฐาน 51 ราย คิดเป็นร้อยละ 80.95

ครั้งที่ 2 วันที่ 1-28 กุมภาพันธ์ 2568 ตรวจโรงเรียน จำนวน 18 แห่ง ในพื้นที่เขต 6 เขต ได้แก่ เขตห้วยขวาง เขตวัฒนา เขตมีนบุรีเขตคลองสาน เขตหนองแขม และเขตลาดพร้าว เป็นแผงลอยจำหน่ายอาหารทั้งหมด จำนวน 82 รายผ่านมาตรฐาน 32 ราย คิดเป็นร้อยละ 39.02 ไม่ผ่านมาตรฐาน 50 ราย คิดเป็นร้อยละ 60.98

ครั้งที่ 3 วันที่ 16-31 พฤษภาคม 2568 ตรวจโรงเรียน จำนวน 18 แห่ง ในพื้นที่เขต 6 เขต ได้แก่ เขตดอนเมือง เขตพระนคร เขตพระโขนง เขตบึงกุ่ม เขตบางขุนเทียน และเขตธนบุรี เป็นแผงลอยจำหน่ายอาหารทั้งหมด จำนวน 117 ราย ผ่านมาตรฐาน 73 ราย คิดเป็นร้อยละ 62.39 ไม่ผ่านมาตรฐาน 44 ราย คิดเป็นร้อยละ 37.60

ครั้งที่ 4 วันที่ 1-29 สิงหาคม 2568 ตรวจโรงเรียน จำนวน 18 แห่ง ในพื้นที่เขต 6 เขต ได้แก่ เขตราชเทวี เขตบางคอแหลม เขตบางซื่อ เขตคลองสามวา เขตบางพลัด และเขตบางแค เป็นแผงลอยจำหน่ายอาหารทั้งหมด จำนวน 86 ราย ผ่านมาตรฐาน 60 ราย คิดเป็นร้อยละ 69.77 ไม่ผ่านมาตรฐาน 26 ราย คิดเป็นร้อยละ 30.23

จากผลการตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร พบว่า เป็นแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวนทั้งสิ้น 348 ราย ผ่านมาตรฐาน 177 ราย คิดเป็นร้อยละ 50.86 ไม่ผ่านมาตรฐาน 171 ราย คิดเป็นร้อยละ 49.14 พบข้อบกพร่องที่สำคัญ ได้แก่ อาหารพร้อมบริโภคไม่มีการปกปิด มีการนำอาหารหรือของอื่นแช่ปะปนในน้ำแข็งสำหรับบริโภค ผู้สัมผัสอาหารไม่สวมผ้ากันเปื้อนและหมวกหรือเน็ตคลุมผม ไม่ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหาร และขนมที่นำมาจำหน่ายไม่มีฉลากภาษาไทยเครื่องหมายและเลขสารบบอาหาร (เครื่องหมาย อย.) ทั้งนี้ สำนักงานเขตได้ดำเนินการควบคุม กำกับติดตามให้ผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ทั้ง 171 ราย แก้ไขปรับปรุงข้อบกพร่องให้ถูกสุขลักษณะเรียบร้อยแล้ว



การพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

ที่มาและความสำคัญ

กองสุขาภิบาลอาหารดำเนินการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนอย่างต่อเนื่องเพื่อพัฒนาระบบบริการอาหารให้ถูกสุขลักษณะ นักเรียนได้รับโภชนาการที่สะอาด ปลอดภัย ไม่เจ็บป่วย ด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันและอาหารเป็นพิษ โดยเป็นการดำเนินงานในรูปแบบเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา เพื่อร่วมมือกันพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนในพื้นที่เขต โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 มีการดำเนินโครงการตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพน้ำบริโภค เพื่อป้องกันโรคอาหารเป็นพิษและอหิวาตกโรค ในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครและนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร โดยสนับสนุนชุดทดสอบคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำ ชุดทดสอบแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภคและน้ำแข็ง และอุปกรณ์สำหรับใช้ในการตรวจวิเคราะห์ ให้กับสำนักงานเขตทั้ง 50 เขต ใช้สำหรับตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพน้ำบริโภคในโรงเรียน พร้อมทั้งสนับสนุนชุดทดสอบเบื้องต้นและอุปกรณ์สำหรับตรวจวิเคราะห์ให้สำนักงานเขตนำไปตรวจคุณภาพอาหารในโรงเรียน นอกจากนี้ กองสุขาภิบาลอาหารได้ดำเนินการตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้การจัดบริการอาหารให้กับนักเรียนมีความสะอาด ปลอดภัย
2. เพื่อเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในโรงเรียนให้มีความสะอาด ปลอดภัย รวมทั้งกระตุ้นให้โรงเรียนเห็นความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหาร และปฏิบัติได้ถูกต้องตามมาตรฐาน

1. ตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในโรงเรียน

วิธีการดำเนินการ

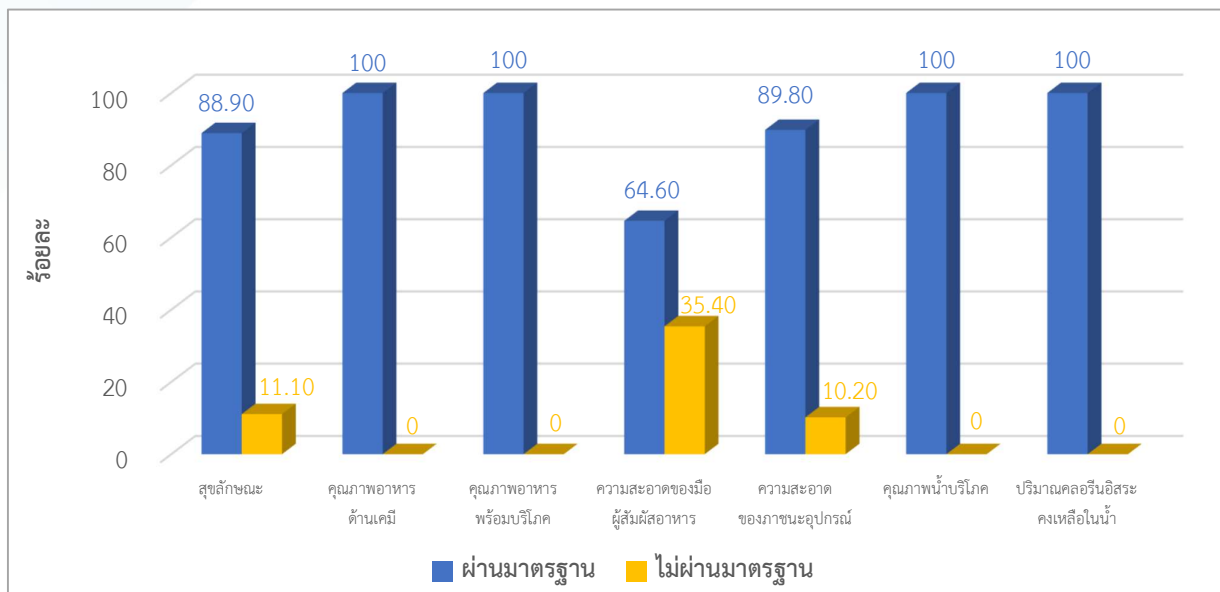
กองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับสำนักงานเขต ตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในโรงเรียน จำนวน 45 แห่ง ในพื้นที่ 15 เขต (ดอนเมือง ดลิ่งชัน ทวีวัฒนา พุ่งครุ บางกอกใหญ่ บางกะปิ บางแค ปทุมวัน พระโขนง พระนคร ลาดกระบัง ลาดพร้าว วัฒนา สัมพันธวงศ์ และหนองแขม) ครอบคลุม 6 กลุ่มเขต ระหว่างวันที่ 1-31 กรกฎาคม 2568





ผลการดำเนินการ ตรวจสอบ ติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
ในโรงเรียนดังนี้

แผนภูมิที่ 15 ผลการตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร



ตารางที่ 15 ผลการตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

	สุขลักษณะ	คุณภาพอาหาร ด้านเคมี	คุณภาพอาหาร พร้อมบริโภค	ความสะอาด มือผู้สัมผัส อาหาร	ความสะอาด ภาชนะ อุปกรณ์	คุณภาพน้ำ บริโภค	ปริมาณคลอรีน อิสระคงเหลือใน น้ำ
ผ่าน มาตรฐาน	ร้อยละ 88.90 (40 แห่ง)	ร้อยละ 100 (59 ตัวอย่าง)	ร้อยละ 100 (38 ตัวอย่าง)	ร้อยละ 64.60 (51 ตัวอย่าง)	ร้อยละ 89.80 (53 ตัวอย่าง)	ร้อยละ 100 (170 ตัวอย่าง)	ร้อยละ 100 (70 ตัวอย่าง)
ไม่ผ่าน มาตรฐาน	ร้อยละ 11.10 (5 แห่ง)	-	-	ร้อยละ 35.40 (28 ตัวอย่าง)	ร้อยละ 10.20 (6 ตัวอย่าง)	-	-

สรุปผลการดำเนินการ

จากการดำเนินการตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในโรงเรียน จำนวน 45 แห่ง โดยภาพรวมโรงเรียนมีการจัดการด้านการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะ เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน แต่ยังคงพบข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะ เช่น การติดตั้งและการบำรุงรักษาบ่อตกไข่ ไข่ไม่ถูกวิธี มีเศษอาหารตกค้างในรางระบายน้ำ และไม่จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะไว้ให้เพียงพอ ส่วนด้านการจัดการด้านความปลอดภัยอาหารและน้ำ โรงเรียนสามารถจัดการได้เป็นอย่างดี เช่น จัดซื้อวัตถุดิบที่มีคุณภาพ อาหารปรุงสำเร็จเก็บในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด เปลี่ยนไส้กรองน้ำตามคำแนะนำที่บริษัทติดตั้งกำหนด ล้างทำความสะอาดถังเก็บน้ำบนดิน ภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง ซึ่งสอดคล้องกับผลตรวจด้านความปลอดภัยอาหารและน้ำ คือ ไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีในวัตถุดิบอาหาร ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค น้ำบริโภค และพบปริมาณคลอรีนคงเหลือเป็นไปตามเกณฑ์คุณภาพ น้ำประปาดื่มได้ กรมอนามัย พ.ศ. 2563 แต่ยังคงพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในมือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ ซึ่งอาจเกิดจากผู้สัมผัสอาหารล้างมือไม่ครบ 7 ขั้นตอน และโรงเรียนบางแห่งให้นักเรียนล้างภาชนะเองทำให้ภาชนะไม่สะอาด ทั้งนี้ สำนักงานเขตได้ดำเนินการควบคุม กำกับ ติดตามให้โรงเรียนดำเนินการแก้ไขปรับปรุงข้อบกพร่องให้ถูกสุขลักษณะเรียบร้อยแล้ว

2. การดำเนินงานการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนโดยสำนักงานเขต

วิธีการดำเนินการ

1. ดำเนินการตรวจประเมิน เฝ้าระวังการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ตามแนวทางการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568
2. ดำเนินการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำบริโภคในโรงเรียน ตามโครงการตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพน้ำบริโภค เพื่อป้องกันโรคอาหารเป็นพิษและอหิวาตกโรคในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร และนอกสังกัด กรุงเทพมหานคร โดยกองสุขาภิบาลอาหารได้จัดสรรชุดทดสอบคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำ ชุดทดสอบแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภคและน้ำแข็ง และอุปกรณ์สำหรับใช้ในการตรวจวิเคราะห์ ให้สำนักงานเขต 50 เขต สำหรับเฝ้าระวังคุณภาพน้ำบริโภคในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร และนอกสังกัด กรุงเทพมหานคร

ผลการดำเนินการ

1. ผลการตรวจประเมินสุขลักษณะทางด้านกายภาพ ตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร ในสถานศึกษาของกรุงเทพมหานคร พบว่า
 - 1.1 โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ผ่านมาตรฐาน จำนวน 413 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 94.50 และไม่ผ่านมาตรฐาน จำนวน 24 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 5.50 ซึ่งได้จัดทำหนังสือแจ้งผลการตรวจและประเด็นที่ต้องปรับปรุงแก้ไขให้ผู้บริหารโรงเรียนทราบ
 - 1.2 โรงเรียนนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร ผ่านมาตรฐาน จำนวน 515 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 93.10 และไม่ผ่านมาตรฐาน จำนวน 38 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 6.90 ซึ่งได้จัดทำหนังสือแจ้งผลการตรวจและประเด็นที่ต้องปรับปรุงแก้ไขให้ผู้บริหารสถานศึกษาทราบ



2. ผลตรวจด้านความปลอดภัยอาหารและน้ำ ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร และปริมาณคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำ มีดังนี้

2.1 ผลตรวจวิเคราะห์หาสารเคมี 9 ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์) สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโปคลอไรต์) สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) กรดแอสคอร์บิกในน้ำส้มสายชูปลอม ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักผลไม้ วัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) สารโพลาไรในน้ำมันทอดซ้ำ และสารไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน

2.1.1 โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ตรวจทั้งหมดจำนวน 2,822 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 2,819 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.90 พบการปนเปื้อน จำนวน 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.10

2.1.2 โรงเรียนนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร ตรวจทั้งหมดจำนวน 5,660 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 5,630 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.50 พบการปนเปื้อน จำนวน 30 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.50



2.2 ผลการตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ ด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2)

2.2.1 โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ตรวจทั้งหมดจำนวน 5,362 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 5,186 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.70 พบการปนเปื้อน จำนวน 176 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.30

2.2.2 โรงเรียนนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร ตรวจทั้งหมดจำนวน 13,371 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 12,799 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 95.70 พบการปนเปื้อน จำนวน 572 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.30



2.3 ผลการตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภค ด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำและน้ำแข็ง (อ 11)

2.3.1 โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ตรวจทั้งหมดจำนวน 2,515 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 2,454 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.60 พบการปนเปื้อน จำนวน 61 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.40

- ตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำปรุงประกอบอาหาร ทั้งหมดจำนวน 824 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 805 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.70 พบการปนเปื้อน จำนวน 19 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.30

- ตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำจากตู้กดน้ำดื่ม ทั้งหมดจำนวน 1,691 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 1,649 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.50 พบการปนเปื้อน จำนวน 42 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.50

2.3.2 โรงเรียนนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร ตรวจทั้งหมดจำนวน 3,142 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 3,067 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.60 พบการปนเปื้อน จำนวน 75 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.40

- ตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำปรุงประกอบอาหาร ทั้งหมดจำนวน 1,131 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 1,108 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.00 พบการปนเปื้อน จำนวน 23 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.00

- ตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำจากตู้กดน้ำดื่ม ทั้งหมดจำนวน 2,011 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 1,959 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.40 พบการปนเปื้อน จำนวน 52 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.60



2.4 ผลการตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลาในอาหารพร้อมบริโภค มีผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ ด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อซัลโมเนลลาในอาหาร (อ 12)

2.4.1 โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ตรวจทั้งหมดจำนวน 89 ตัวอย่าง ไม่พบ
การปนเปื้อนทั้งหมด คิดเป็นร้อยละ 100

2.4.2 โรงเรียนนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร ตรวจทั้งหมดจำนวน 170 ตัวอย่าง
ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 163 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 95.90 พบการปนเปื้อน จำนวน 7 ตัวอย่าง คิดเป็น
ร้อยละ 4.10

2.5 ผลการตรวจวัดคลอรีนอิสระ ด้วยชุดทดสอบคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำ (อ 31)

2.5.1 โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ตรวจทั้งหมดจำนวน 3,886 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน
จำนวน 3,750 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.50 ไม่ผ่านมาตรฐาน จำนวน 136 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.50

- ตรวจคลอรีนอิสระในน้ำประปา ก่อนเข้าถึงฟักน้ำ ทั้งหมดจำนวน 1,766 ตัวอย่าง
ผ่านมาตรฐาน จำนวน 1,715 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.10 ไม่ผ่านมาตรฐาน จำนวน 51 ตัวอย่าง คิดเป็น
ร้อยละ 2.90

- ตรวจคลอรีนอิสระในน้ำประปา ที่ออกจากถังฟักน้ำ ทั้งหมดจำนวน 733 ตัวอย่าง
ผ่านมาตรฐาน จำนวน 688 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 93.90 ไม่ผ่านมาตรฐาน จำนวน 45 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.10

- ตรวจคลอรีนอิสระในน้ำประปา ในครัว ทั้งหมดจำนวน 1,387 ตัวอย่าง
ผ่านมาตรฐาน จำนวน 1,347 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.10 ไม่ผ่านมาตรฐาน จำนวน 40 ตัวอย่าง คิดเป็น
ร้อยละ 2.90

2.5.2 โรงเรียนนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร ตรวจทั้งหมดจำนวน 3,862 ตัวอย่าง
ผ่านมาตรฐาน จำนวน 3,734 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.70 ไม่ผ่านมาตรฐาน จำนวน 128 ตัวอย่าง คิดเป็น
ร้อยละ 3.30

- ตรวจคลอรีนอิสระในน้ำประปา ก่อนเข้าถึงฟักน้ำ ทั้งหมดจำนวน 902 ตัวอย่าง
ผ่านมาตรฐาน จำนวน 892 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.90 ไม่ผ่านมาตรฐาน จำนวน 10 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.10

- ตรวจคลอรีนอิสระในน้ำประปา ที่ออกจากถังฟักน้ำ ทั้งหมดจำนวน 1,070
ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 1,018 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 95.10 ไม่ผ่านมาตรฐาน จำนวน 52 ตัวอย่าง
คิดเป็นร้อยละ 4.90

- ตรวจคลอรีนอิสระในน้ำประปา ในครัว ทั้งหมดจำนวน 1,890 ตัวอย่าง
ผ่านมาตรฐาน จำนวน 1,824 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.50 ไม่ผ่านมาตรฐาน จำนวน 66 ตัวอย่าง คิดเป็น
ร้อยละ 3.50



ตารางที่ 16 ผลการตรวจคุณภาพอาหาร น้ำดื่ม ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร
ในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร และโรงเรียนนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

พารามิเตอร์	จำนวนที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	ไม่พบการปนเปื้อน (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน (ตัวอย่าง)
1. บอแรกซ์	3,371	3,364 (ร้อยละ 99.80)	7 (ร้อยละ 0.20)
2. สารฟอร์มัลลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์)	297	290 (ร้อยละ 97.60)	7 (ร้อยละ 2.40)
3. สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	585	585 (ร้อยละ 100)	0 (ร้อยละ 0.00)
4. สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	106	105 (ร้อยละ 99.10)	1 (ร้อยละ 0.90)
5. กรดแอสซาระ ในน้ำส้มสายชูปลอม	466	466 (ร้อยละ 100)	0 (ร้อยละ 0.00)
6. ยาฆ่าแมลง ตกค้างในผักผลไม้	2,158	2,152 (ร้อยละ 99.70)	6 (ร้อยละ 0.30)
7. วัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก)	249	249 (ร้อยละ 100)	0 (ร้อยละ 0.00)
8. สารโพลาร์ ในน้ำมันทอดซ้ำ	527	518 (ร้อยละ 98.30)	9 (ร้อยละ 1.70)
9. สารไอโอเดทใน เกลือบริโภคเสริม ไอโอดีน	723	720 (ร้อยละ 99.60)	3 (ร้อยละ 0.40)
10. โคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร พร้อมบริโภค มือผู้ สัมผัสอาหารและ ภาชนะอุปกรณ์ (SI-2)	18,733	17,985 (ร้อยละ 96.00)	748 (ร้อยละ 4.00)

พารามิเตอร์	จำนวนที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	ไม่พบการปนเปื้อน (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน (ตัวอย่าง)
11. โคลิฟอร์ม แบคทีเรียในน้ำบริโภค และน้ำแข็ง (อ 11)	5,657	5,521 (ร้อยละ 97.60)	136 (ร้อยละ 2.40)
11.1 โคลิฟอร์ม แบคทีเรียในน้ำปรุง ประกอบอาหาร (อ 11)	1,955	1,913 (ร้อยละ 97.90)	42 (ร้อยละ 2.10)
11.2 โคลิฟอร์ม แบคทีเรียในน้ำจากตู้ กดน้ำดื่ม (อ 11)	3,702	3,608 (ร้อยละ 97.50)	94 (ร้อยละ 2.50)
12. เชื้อซัลโมเนลลา ในอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และ ภาชนะอุปกรณ์ (อ 12)	259	252 (ร้อยละ 97.30)	7 (ร้อยละ 2.70)
พารามิเตอร์	จำนวนที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านมาตรฐาน (ตัวอย่าง)	ไม่ผ่านมาตรฐาน (ตัวอย่าง)
13. คลอรีนอิสระ คงเหลือในน้ำ (อ 31)	7,748	7,484 (ร้อยละ 96.60)	264 (ร้อยละ 3.40)
13.1 คลอรีนอิสระ ในน้ำประปา ก่อนเข้า ถังพักน้ำ (อ 31)	2,668	2,607 (ร้อยละ 97.70)	61 (ร้อยละ 2.30)
13.2 คลอรีนอิสระ ในน้ำประปา ที่ออกจาก ถังพักน้ำ (อ 31)	1,803	1,706 (ร้อยละ 94.60)	97 (ร้อยละ 5.40)
13.3 คลอรีนอิสระ ในน้ำประปา ในครัว (อ 31)	3,277	3,171 (ร้อยละ 96.80)	106 (ร้อยละ 3.20)

หมายเหตุ : - จากการรวบรวมรายงานผลการดำเนินงานการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาของสำนักงานเขต
ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ทางระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

- กรณีที่มีการตรวจทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน สำนักงานเขตได้จัดทำหนังสือ
แจ้งผลการตรวจและประเด็นที่ต้องปรับปรุงแก้ไขให้ผู้บริหารสถานศึกษาทราบ และได้ดำเนินการตรวจติดตามผล

สรุปผลการดำเนินการ

จากการดำเนินงานการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน โดยสำนักงานเขตตามแนวทางการยกระดับ
มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา ที่กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดทำขึ้น เพื่อให้
สำนักงานเขตปฏิบัติเป็นไปในแนวทางเดียวกันในการตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและน้ำใน
สถานศึกษาอย่างต่อเนื่องภาคการศึกษาละ 1 ครั้ง พบว่า โรงเรียนในพื้นที่กรุงเทพมหานครส่วนใหญ่มีการ
จัดการด้านการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะ เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน สถานที่เตรียม ประกอบ ปิ้ง
อาหาร สะอาด อาหารปรุงสำเร็จเก็บในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ภาชนะอุปกรณ์มีสภาพดี ทำจากวัสดุ
ที่เหมาะสมกับประเภทอาหาร แต่ยังคงพบข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะ เช่น การติดตั้งและการบำรุงรักษาบ่อน้ำ
ไข่มุนี ไม่ถูกวิธี มีเศษอาหารตกค้างในรางระบายน้ำ ไม่จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะไว้ให้เพียงพอ
ผู้สัมผัสอาหารบางคนไม่ได้รับการตรวจสุขภาพ 9 โรค ตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด และยังไม่ผ่านการอบรม
หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ส่วนผลตรวจด้านความปลอดภัยอาหาร ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์
มีผู้สัมผัสอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ส่วนใหญ่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน แต่ยังคงพบว่า วัตถุดิบอาหารบางส่วน
มีการปนเปื้อนของสารเคมีอันตรายที่ห้ามใช้ในอาหาร ได้แก่ บอแรกซ์ สารฟอรัมาลิน (ฟอร์มาลดีไฮด์)
และสารกันรา (กรดซาลิซิลิก) และมีปริมาณสารเคมีไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ได้แก่ ยาฆ่าแมลงตกค้าง
ในผักผลไม้ สารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ และสารไอโอเดทีนในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน นอกจากนี้ยังพบ
การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค มีผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ ซึ่งสะท้อน
ถึงปัญหาความไม่ปลอดภัยในอาหาร ทั้งนี้ สำนักงานเขตได้แจ้งผลการตรวจประเมินให้สถานศึกษาทราบ
เพื่อดำเนินการแก้ไข และดำเนินการตรวจติดตามผลการปรับปรุงแก้ไขให้ผู้ถูกสุ่มลักษณะเรียบร้อยแล้ว

การตรวจแนะนำการสุขาภิบาลอาหาร ศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อิมท้อง) ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

ที่มาและความสำคัญ

ศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อิมท้อง) เป็นนโยบายของผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ที่มีแนวคิดในการหาพื้นที่รองรับให้ ผู้ค้าหาบเร่-แผงลอย ได้มีพื้นที่จำหน่ายอาหารที่เป็นระเบียบเรียบร้อย คีนทางให้กับประชาชน และประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย มีความสะดวก ราคาไม่แพง โดยมอบหมายให้สำนักอนามัยร่วมดำเนินงานในการตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร คุณภาพอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร และแนะนำผู้ค้าให้ปฏิบัติเป็นไปตามหลักเกณฑ์ ที่กฎหมายกำหนด ในศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อิมท้อง) ที่ดำเนินการโดยกรุงเทพมหานคร จำนวน 2 แห่ง ได้แก่ บริเวณด้านข้างศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร (เสาชิงช้า) ฝั่งริมคลองหลอด วัดราชนัดดารามวรวิหาร เขตพระนคร และบริเวณสวนลุมพินี ประตู่ 5 เขตปทุมวัน เป็นประจำทุกเดือน โดยประสานหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ สำนักงานเลขานุการปลัดกรุงเทพมหานคร สำนักงานเขตพระนคร และสำนักงานเขตปทุมวัน ร่วมตรวจประเมินและติดตามการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องอย่างต่อเนื่อง

วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมให้ศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อิมท้อง) มีการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างถูกต้อง ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
2. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย
3. เป็นต้นแบบที่ดีในการจัดทำศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อิมท้อง) ในพื้นที่ของกรุงเทพมหานคร

วิธีการดำเนินการ

1. สำนักอนามัยจัดทำแผนตรวจแนะนำการสุขาภิบาลอาหารศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อิมท้อง) ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร และประสานสำนักงานเขตพื้นที่ร่วมดำเนินงาน
2. สำนักอนามัย และสำนักงานเขต ร่วมดำเนินงานตรวจประเมินด้านสุขลักษณะตามแบบตรวจ สุขลักษณะแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี (สณ.01) ตรวจคุณภาพอาหารด้านเคมีและจุลินทรีย์ด้วย ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) และสุ่มตรวจความสะอาดของอาหารภาชนะอุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหารด้วย ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2)
3. สำนักงานเขตส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารในศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อิมท้อง) ได้รับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร
4. สำนักอนามัยแจ้งผลการตรวจประเมินฯ กรณีพบข้อบกพร่องให้สำนักงานเขตตรวจ แนะนำผู้ประกอบการอาหารในศูนย์อาหารฯ ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่อง
5. สำนักงานเขตแจ้งผลการดำเนินงานการให้สำนักอนามัยรวบรวมรายงานผู้บริหาร กรุงเทพมหานคร

ผลการดำเนินงาน

1. ศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อ้อมท้อง) บริเวณด้านข้างศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร (เสาชิงช้า) ฝั่งริมคลองหลอดวัดราชนัดดารามวรวิหาร เขตพระนคร

1.1 สำนักงานเลขานุการปลัดกรุงเทพมหานคร เป็นหน่วยงานรับผิดชอบดูแลพื้นที่ ได้นำพื้นที่บริเวณริมคลองหลอดวัดราชนัดดารามวรวิหาร มาพัฒนาเป็นศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อ้อมท้อง) เปิดให้ผู้ประกอบการที่ค้าขายอยู่ในปัจจุบันซึ่งมีรายได้น้อยเข้ามาเช่าพื้นที่เพื่อทำการค้า มีแผงค้ารองรับผู้ค้าจำนวน 60 แผงค้า (พื้นที่ต่อแผงค้าขนาด 2 เมตร x 2 เมตร) มีผู้ค้าจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร จำนวน 49 แผง มีอ่างสำหรับล้างภาชนะอุปกรณ์ชนิด 3 หลุม ติดตั้งถังดักไขมันที่มีขนาดเหมาะสม สภาพดี และตู้ควบคุมการจ่ายน้ำแบบหยอดเหรียญ จำนวน 3 ชุด มีถังรองรับมูลฝอยรวมเพียงพอ และจัดให้มีโต๊ะเก้าอี้สำหรับนั่งรับประทานอาหาร สำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขตพระนครได้จัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารให้กับผู้ค้าและผู้ช่วยผู้ค้าที่ได้รับคัดเลือกให้เข้าจำหน่ายอาหารในพื้นที่ เมื่อวันที่ 15 มีนาคม 2567 มีผู้ค้าผ่านการอบรม จำนวน 58 คน และเปิดพื้นที่ทำการค้าตั้งแต่เดือนกรกฎาคม 2567 ขอบกพร่องด้านสุขลักษณะสถานที่ของศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อ้อมท้อง) ในปัจจุบันพบว่าหลังคาคลุมพื้นที่มีลักษณะสูงโปร่ง ไม่สามารถป้องกันฝนสาดเข้ามาในพื้นที่ตั้งแผงค้าได้ พื้นที่ทำการค้าไม่เรียบทำให้บางจุดมีน้ำขัง



1.2 ผลการตรวจประเมินสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อ้อมท้อง) เมื่อวิเคราะห์ผลการตรวจประเมินสุขลักษณะการจำหน่ายอาหาร ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน 2567 ถึงเดือนมีนาคม 2568 ผ่านเกณฑ์สุขลักษณะร้อยละ 69.70 ร้อยละ 39.29 ร้อยละ 35.48 ร้อยละ 68.75 และร้อยละ 80.56 ตามลำดับ และตั้งแต่เดือนพฤษภาคม 2568 ถึงเดือนกันยายน 2568 ผ่านเกณฑ์สุขลักษณะร้อยละ 85.19 ร้อยละ 75.76 ร้อยละ 82.35 ร้อยละ 74.29 และร้อยละ 80.77 ตามลำดับ แสดงให้เห็นว่าผู้ประกอบการมีการปรับปรุงแก้ไขด้านสุขลักษณะเพิ่มมากยิ่งขึ้น ทั้งนี้ ยังพบข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะที่พบมากที่สุด 3 อันดับแรก คือ 1) การไม่ปกปิดอาหารด้วยอุปกรณ์ที่สามารถป้องกันฝุ่นละออง แมลง สัตว์พาหะนำโรคและสิ่งสกปรก 2) ไม่สวมผ้ากันเปื้อนและหมวกหรือเน็คคลุมผม 3) บริเวณแผงค้าไม่มีที่รองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะเพียงพอ จึงต้องมีการติดตาม เฝ้าระวัง และแนะนำอย่างต่อเนื่อง

1.3 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-Kit) หาสารเคมีปนเปื้อนและเชื้อจุลินทรีย์โคลิฟอร์มแบคทีเรียปนเปื้อนในอาหาร ระหว่างเดือนพฤศจิกายน 2567 ถึงเดือนกันยายน 2568 ดังแสดงในตารางที่ 17 และแผนภูมิที่ 16

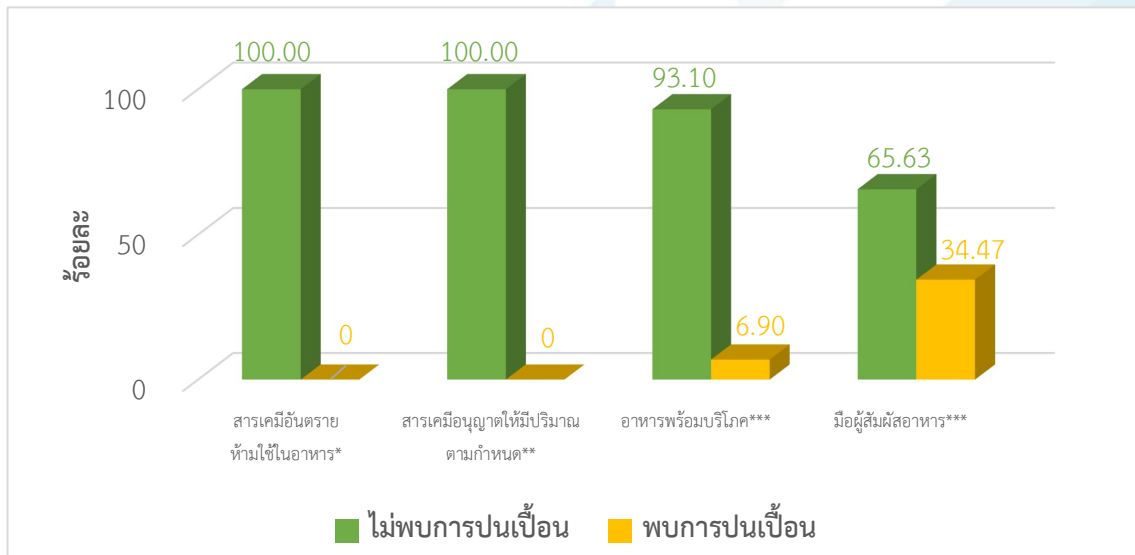
- ตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร จำแนกการตรวจวิเคราะห์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเป็นกลุ่มสารเคมีอันตรายห้ามใช้ในอาหาร ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มาลดีไฮด์) สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโปคลอไรต์) และสารกันรา (กรดซาลิซิลิก) สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทั้งสิ้นจำนวน 81 ตัวอย่าง พบว่าตัวอย่างอาหารไม่พบการปนเปื้อนทุกตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100 และกลุ่มสารเคมีอนุญาตให้มีปริมาณตามกำหนด ได้แก่ ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักผลไม้ สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ และวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทั้งสิ้น จำนวน 94 ตัวอย่าง พบว่าตัวอย่างอาหารไม่พบการปนเปื้อนทุกตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100

- ตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภครวม ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร ด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) โดยตรวจในอาหารพร้อมบริโภค จำนวน 87 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 6 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.90 ในภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนทุกตัวอย่าง (ลักษณะการจำหน่ายเป็นการบรรจุภาชนะนำกลับ จึงไม่มีภาชนะสัมผัสอาหารพร้อมบริโภค) และมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 206 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 71 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 34.47

ตารางที่ 17 ผลคุณภาพอาหารศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อิมท้อง) บริเวณด้านข้างศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร (เสาชิงช้า) ฟั้ริมคลองหลอดวัดราชนั้ดดารามวรวิหาร เขตพระนคร

พารามิเตอร์	รวม	ไม่พบการปนเปื้อน		พบการปนเปื้อน	
	(ตัวอย่าง)	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ด้านเคมีในอาหารเบื้องต้น (Test-Kit)					
1.1 สารเคมีอันตรายห้ามใช้ในอาหาร (บอแรกซ์ ฟอร์มาลิน ฟอกขาว สารกันรา)	81	81	100	-	-
1.2 สารเคมีอนุญาตให้มีปริมาณตามกำหนด (ยาฆ่าแมลง สารโพลาร์ วัตถุกันเสีย)	94	94	100	-	-
2. ตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2)					
2.1 อาหารพร้อมบริโภค	87	81	93.10	6	6.90
2.2 ภาชนะอุปกรณ์	2	2	100	-	-
2.3 มือผู้สัมผัสอาหาร	206	135	65.53	71	34.47

แผนภูมิที่ 16 แสดงผลคุณภาพอาหารศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อิมท้อง) บริเวณด้านข้างศาลาว่าการ กรุงเทพมหานคร (เสาชิงช้า) ฝั่งริมคลองหลอดวัดราชนัดารามวรวิหาร เขตพระนคร



*สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา

**ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ และวัตถุกันเสีย

***ตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

2. ศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อิมท้อง) บริเวณสวนลุมพินี ประตุ 5 เขตปทุมวัน

2.1 กรุงเทพมหานครได้ใช้พื้นที่ว่างบริเวณหัวมุมถนนสารสินและด้านหน้าประตู 5 ของสวนลุมพินี ในการเตรียมสร้างศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อิมท้อง) โดยมีผู้ค้าจากพื้นที่ทำการค้า “ถนนสารสิน” ที่ถูกยกเลิกพื้นที่ทำการค้า และผู้ค้าในพื้นที่บริเวณสวนลุมพินีเดิมเข้ามาใช้พื้นที่จำหน่ายอาหารชั่วคราว ซึ่งปัญหาที่พบในบริเวณศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อิมท้อง) ดังกล่าว พบว่าไม่มีความพร้อมด้านสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร ไม่มีจุดชำระล้างรวม ไม่มีการติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียหรือถังดักไขมัน ในการบำบัดน้ำเสียก่อนปล่อยทิ้งลงท่อระบายน้ำสาธารณะ ปัจจุบันสำนักการโยธาได้ดำเนินการออกแบบและก่อสร้างศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อิมท้อง) สวนลุมพินี โดยเริ่มก่อสร้างตั้งแต่วันที่ 27 มิถุนายน 2568 คาดว่าจะเปิดให้บริการในช่วงต้นปี 2569 ในระหว่างการก่อสร้างศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อิมท้อง) สำนักงานเขตปทุมวันได้ขอความร่วมมือผู้ค้าให้ย้ายร้านค้าจากบริเวณที่กำลังมีการก่อสร้างไปยังบริเวณแนวทางเดินริมรั้วสวนลุมพินีฝั่งถนนราชดำริ



2.2 ผลการตรวจประเมินสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อิมท้อง) เมื่อวิเคราะห์ผลการตรวจประเมินสุขลักษณะการจำหน่ายอาหาร ตั้งแต่เดือนธันวาคม 2567 ถึงเดือนมีนาคม 2568 ผ่านเกณฑ์สุขลักษณะร้อยละ 15.00 ร้อยละ 55.56 ร้อยละ 47.62 และร้อยละ 50.00 ตามลำดับ และผลการตรวจตั้งแต่เดือนพฤษภาคม 2568 ถึงเดือนกันยายน 2568 ผ่านเกณฑ์สุขลักษณะร้อยละ 65.00 ร้อยละ 61.11 ร้อยละ 47.83 ร้อยละ 61.11 และร้อยละ 55.56 ตามลำดับ ข้อบกพร่องที่ยังคงพบส่วนใหญ่เป็นเรื่องการไม่ปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จ ไม่สวมผ้ากันเปื้อนและหมวกหรือเน็คคลัมม สวมใส่เครื่องประดับขณะปฏิบัติงาน และการล้างภาชนะอุปกรณ์บริเวณพื้นหลังแผงค้าทำให้น้ำขัง

2.3 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-Kit) หาสารเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ชนิดโคลิฟอร์มแบคทีเรียปนเปื้อนในอาหาร ระหว่างเดือนธันวาคม 2567 ถึงเดือนกันยายน 2568 ดังแสดงในตารางที่ 18 และแผนภูมิที่ 17

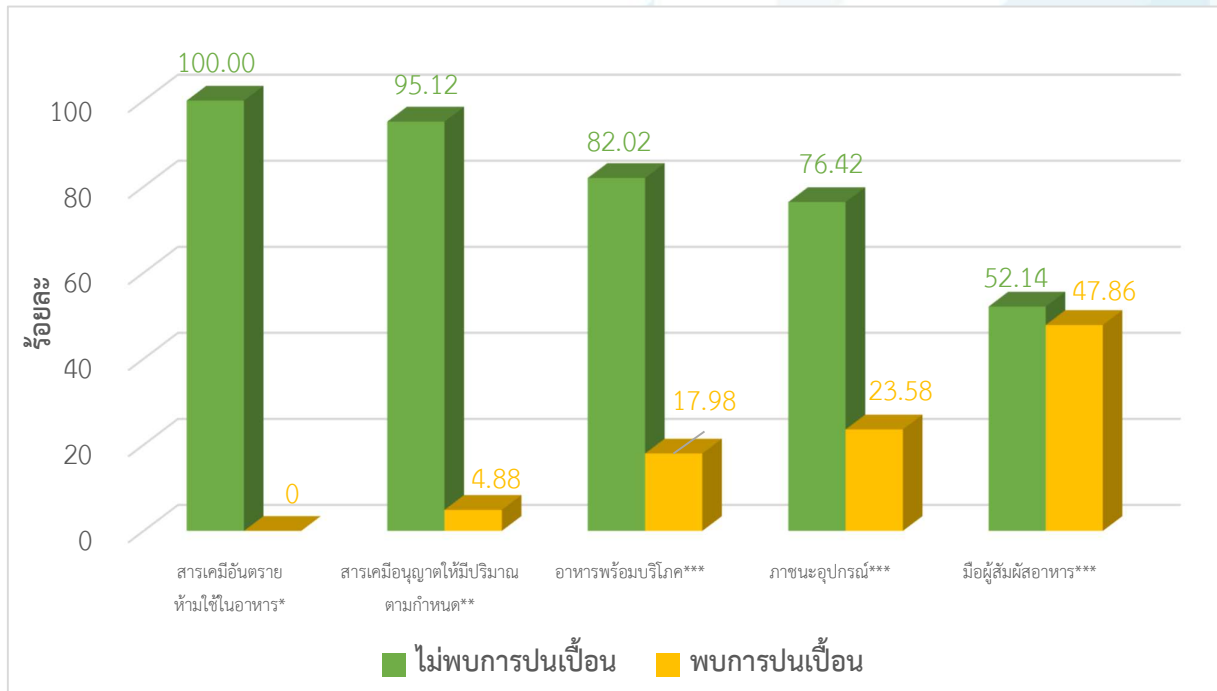
- ตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร จำแนกการตรวจวิเคราะห์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเป็นกลุ่มสารเคมีอันตรายห้ามใช้ในอาหาร ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทั้งสิ้น จำนวน 69 ตัวอย่าง พบว่าตัวอย่างอาหารไม่พบการปนเปื้อนทั้งหมด คิดเป็นร้อยละ 100 และกลุ่มสารเคมีอนุญาตให้มีปริมาณตามกำหนด ได้แก่ ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักผลไม้ สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ และวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทั้งสิ้น จำนวน 82 ตัวอย่าง จากผลการตรวจวิเคราะห์พบยาฆ่าแมลงตกค้างในผักผลไม้ จำนวน 4 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.88

- ตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร ด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2) โดยตรวจในอาหารพร้อมบริโภค จำนวน 89 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 16 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 17.98 ภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 106 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 25 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 23.58 และมีผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 117 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 56 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 47.86

ตารางที่ 18 แสดงผลคุณภาพอาหารศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อิมท้อง) บริเวณสวนลุมพินี ประจํา 5 เขตปทุมวัน

พารามิเตอร์	รวม	ไม่พบการปนเปื้อน		พบการปนเปื้อน	
	(ตัวอย่าง)	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ทดสอบด้านเคมีในอาหารเบื้องต้น (Test-Kit)					
1.1 สารเคมีอันตรายห้ามใช้ในอาหาร (บอแรกซ์ ฟอร์มาลิน ฟอกขาว สารกันรา)	69	69	100.00	-	-
1.2 สารเคมีอนุญาตให้มีปริมาณตามกำหนด (ยาฆ่าแมลง สารโพลาร์ วัตถุกันเสีย)	82	78	95.12	4	4.88
2. ตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2)					
2.1 อาหารพร้อมบริโภค	89	73	82.02	16	17.98
2.2 ภาชนะอุปกรณ์	106	81	76.42	25	23.58
2.3 มือผู้สัมผัสอาหาร	117	61	52.14	56	47.86

แผนภูมิที่ 17 แสดงผลคุณภาพอาหารศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อิมท็อง) บริเวณสวนลุมพินี ประตู่ 5 เขตปทุมวัน



*สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา

**ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ และวัตถุกันเสีย

***ตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

สรุปผลการดำเนินงาน

จากการตรวจประเมิน แนะนำการสุขาภิบาลอาหารศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อิมท็อง) ที่ดำเนินการโดยกรุงเทพมหานคร จำนวน 2 แห่ง ได้แก่ บริเวณด้านข้างศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร (เสาชิงช้า) ฝั่งริมคลองหลอดวัดราชนัดดารามวรวิหาร เขตพระนคร และบริเวณสวนลุมพินี ประตู่ 5 เขตปทุมวัน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 พบข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะทางกายภาพที่สำคัญ ได้แก่ ไม่ปกปิดอาหารเพื่อป้องกันฝุ่นละออง แมลงวัน สัตว์และสิ่งซึ่งเป็นพาหะนำโรค และไม่จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะไว้ให้เพียงพอ (ถังขยะไม่มีฝาปิด หรือไม่มีการปิดฝาทันที) โดยเฉพาะศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อิมท็อง) บริเวณสวนลุมพินี ประตู่ 5 เขตปทุมวัน ไม่มีความพร้อมในการจัดการสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร ทั้งนี้ อยู่ระหว่างการก่อสร้างศูนย์อาหาร Hawker Center แห่งใหม่ ส่วนผลตรวจด้านคุณภาพอาหารทางด้านจุลินทรีย์ พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร สอดคล้องกับข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะทางกายภาพที่ตรวจพบ สะท้อนปัญหาสำคัญด้านสุขาภิบาลอาหาร กล่าวคือ ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารบางส่วนยังไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารอย่างสม่ำเสมอ ซึ่งส่งผลกระทบต่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตของประชาชนที่เลือกบริโภคอาหารจากศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อิมท็อง) และกระทบต่อภาพลักษณ์ที่ดีในการบริหารจัดการศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อิมท็อง)

ข้อเสนอแนะในการพัฒนาพื้นที่ให้เป็นศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อิมท้อง) ของกรุงเทพมหานคร

1. หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ สำนักงานเขต และหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ดูแลพื้นที่ ควรมีการประสานการขึ้นทะเบียนผู้ค้า พิจารณาออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม โดยอาจพิจารณาดำเนินการได้ 2 รูปแบบ ดังนี้ 1) ผู้ค้าแต่ละรายมายื่นคำขอหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร หรือ 2) ผู้ดำเนินการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารมายื่นคำขอหนังสือรับรองการแจ้งหรือขอรับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารเพียงใบเดียว และควบคุมดูแลให้ผู้ค้าแต่ละรายปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด

2. ควรวางรากฐานของศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อิมท้อง) ให้ได้เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยเน้นความสะอาดของสถานที่ สุขลักษณะของอาหาร สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้อื่น ๆ และสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร รวมทั้งมีการจัดการระบบการสุขาภิบาลในการกำจัดมูลฝอย น้ำเสีย ท้องส้วม และการป้องกัน ควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค ให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ

3. สำนักอนามัย โดยกองสุขาภิบาลอาหาร จัดทำแผนปฏิบัติงานตรวจ ติดตาม กำกับ การสุขาภิบาลอาหาร ประสานสำนักงานเขตร่วมดำเนินงานพัฒนาส่งเสริมให้เกิดศูนย์อาหาร Hawker Center (ศูนย์อิมท้อง) ในพื้นที่อื่น ๆ ของกรุงเทพมหานคร



การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจ ประจำปี 2567

ตามที่เทศกาลกินเจได้มีขึ้นในช่วงระหว่างวันที่ 4-11 ตุลาคม 2567 ประชาชนจำนวนมากจะมีการบริโภคผักและผลไม้แทนการบริโภคเนื้อสัตว์มากขึ้น และมีการนำผลิตภัณฑ์แปรรูป ชนิดต่าง ๆ มาใช้เป็นส่วนประกอบในการปรุงประกอบอาหาร

กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดทำแผนตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจและขอความร่วมมือทุกสำนักงานเขตในการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจอย่างต่อเนื่องทุกปี โดยดำเนินการ ดังนี้

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

2. ตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารแปรรูปที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารเจอย่างใกล้ชิด ดังนี้

2.1 ตรวจสอบหาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ที่เป็นที่นิยมในเทศกาลกินเจ ได้แก่ ผักคะน้า ถั่วงอกยาว แตงกวา ฝรั่ง เป็นต้น

2.2 ตรวจสอบหาสารเคมีปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ดังนี้

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

ชิงชอย ถั่วงอก เป็นต้น

2.3 ตรวจหาปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันสำหรับทอดอาหารเจ

2.4 หากพบการปนเปื้อนให้ดำเนินการตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องอย่างเคร่งครัด พร้อมวิเคราะห์หาจุดเสี่ยง/สาเหตุแห่งการปนเปื้อน สอบถามถึงแหล่งผลิตว่ารับมาจากที่ใดจนทราบถึงต้นตอแหล่งผลิต เพื่อดำเนินคดีตามกฎหมาย หากแหล่งผลิตอยู่นอกพื้นที่กรุงเทพมหานคร ให้รายงานมายังสำนักอนามัย เพื่อดำเนินการต่อไป

2.5 รวบรวมผลการดำเนินงานส่งสำนักอนามัยเพื่อสรุปเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานครต่อไป

ผลการดำเนินงาน

ได้รับรายงานผลการดำเนินงานจากสำนักงานเขต ทั้งสิ้น 50 เขต รวมถึงรายงานผลการลงพื้นที่ตามแผนตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจจากกองสุขาภิบาลอาหาร สรุปผลการดำเนินงาน ดังนี้

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

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

1.2 สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 73 แห่ง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร จำนวน 594 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 6 ตัวอย่าง (ร้อยละ 1.01) ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 588 ตัวอย่าง (ร้อยละ 98.99)

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

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

1.5 มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 1 แห่ง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 5 ตัวอย่าง (ร้อยละ 100.00)

โดยตัวอย่างอาหารที่พบการปนเปื้อนส่วนใหญ่ เป็นการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย มากที่สุด (ร้อยละ 94.74 ของจำนวนตัวอย่างที่พบการปนเปื้อน)

ตารางที่ 19 ผลการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนในอาหารด้านเคมี และจุลินทรีย์ ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-Kit) เทศกาลกินเจ

พารามิเตอร์	จำนวนตัวอย่าง ที่ตรวจ	ผลการตรวจวิเคราะห์	
		ไม่พบการ ปนเปื้อน	พบการปนเปื้อน
1. ด้านเคมี			
1.1 สารบอแรกซ์	386	386	-
1.2 สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์)	123	123	-
1.3 สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	303	303	-
1.4 สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	193	192	1
1.5 กรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชูปลอม	8	8	-
1.6 ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักผลไม้	590	590	-
1.7 วัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก)	97	97	-
1.8 สารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ	143	142	1
1.9 สารไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน	11	11	-
2. ด้านจุลินทรีย์			
2.1 ชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ขั้นต้น (SI-2)	1,297	1,188	109
2.2 ชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในน้ำและน้ำแข็ง (อ 11)	10	8	2
2.3 ชุดทดสอบตรวจหาซัลโมเนลลาในอาหาร (อ 12)	35	35	-
รวมทั้งหมด	3,196	3,083	113

2. เก็บตัวอย่างวัตถุดิบในการประกอบอาหารเจตรวจหาสารเคมีปนเปื้อน 12 ชนิด จำนวนทั้งสิ้น 3,196 ตัวอย่าง รายละเอียดดังนี้

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



การตรวจแนะนำการสุขาภิบาลอาหาร งานกาชาด ประจำปี 2567

ตามที่สำนักพัฒนาสังคม กรุงเทพมหานคร ได้ประสานกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ให้ดำเนินการตรวจประเมินด้านการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่จัดจำหน่ายสินค้าและอาหาร (โซนของดี 50 เขต) และตรวจสอบคุณภาพอาหาร เพื่อเฝ้าระวังและประเมินสถานการณ์ด้านความปลอดภัยอาหารในพื้นที่ กรุงเทพมหานคร วันที่ 11-17 ธันวาคม 2567 นั้น การดำเนินการดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้อง ตรวจสอบติดตามคุณภาพอาหารที่จำหน่ายแก่ประชาชน และเฝ้าระวังความเสี่ยงจากการปนเปื้อนที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค อันเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร สร้างความเชื่อมั่นในการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐาน ตลอดจนสนับสนุนการยกระดับมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครให้มีประสิทธิภาพและยั่งยืน

1. การอบรมให้ความรู้ผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบการด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

กองสุขาภิบาลอาหารเป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้ด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร แก่ผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบการที่จำหน่ายอาหารในงานกาชาด โซนของดี 50 เขต โดยเน้นย้ำการควบคุมปัจจัยที่ทำให้อาหารปนเปื้อน ได้แก่ สถานที่ อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ ผู้สัมผัสอาหาร และแมลงและสัตว์นำโรค พร้อมทั้งการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ในงานมหกรรมอาหารหรืองานแสดงสินค้าอาหาร





2. การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์

การสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจำนวน 249 ตัวอย่าง เพื่อตรวจคุณภาพอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) ทางด้านเคมี จำนวน 16 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนทุกตัวอย่าง และทางด้านจุลินทรีย์ จำนวน 233 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 48 ตัวอย่าง คือ 1) มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 10 ตัวอย่าง 2) น้ำแข็ง จำนวน 20 ตัวอย่าง และ 3) อาหารพร้อมบริโภค จำนวน 18 ตัวอย่าง

ตารางที่ 20 ผลการตรวจคุณภาพอาหารงานกาชาด 2567

พารามิเตอร์	จำนวน ตัวอย่าง	ผลการตรวจวิเคราะห์	
		ไม่พบการปนเปื้อน	พบการปนเปื้อน
1. สารบอแรกซ์	8	8	-
2. สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	7	7	-
3. สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	1	1	-
4. ชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2)	173	145	28
5. ชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำและน้ำแข็ง (อ 11)	60	40	20
รวม	249	201	48



3. การตรวจสอบลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

1. การตรวจสอบลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พบข้อบกพร่อง คือ ไม่มีการปกปิดอาหารปรุงสำเร็จเพื่อป้องกันการปนเปื้อนของฝุ่นละออง สัตว์ แมลงนำโรค ถึงขยะไม่มีฝาปิด ผู้สัมผัสอาหารควรสวมผ้ากันเปื้อน หน้ากากอนามัย และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผมให้เรียบร้อย ตัดเล็บให้สั้น สวมเสื้อมีแขน แยกถังน้ำแข็งที่ใช้บริโภคกับน้ำแข็งที่ใช้แช่วัตถุดิบ หรือสิ่งของต่าง ๆ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในน้ำแข็งที่ใช้บริโภค ทั้งนี้ในเบื้องต้นได้ให้คำแนะนำในการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องดังกล่าวแล้ว



2. การเลือกผู้ผลิตน้ำแข็ง ควรเลือกผู้ผลิตที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 มีการบรรจุและขนส่งน้ำแข็งในภาชนะที่สะอาดและปิดมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากสภาพแวดล้อมภายนอก



การเฝ้าระวังการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ 2568

ที่มาและความสำคัญ

กรุงเทพมหานครได้มีนโยบายในการดำเนินการควบคุมดูแลการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ เพื่อมอบเป็นของขวัญให้กับประชาชนชาวกรุงเทพมหานครมาโดยตลอดอย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่ปี 2548 จนถึงปัจจุบัน ซึ่งได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดีจากผู้ประกอบการเสมอมา

วัตถุประสงค์

1. เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการมีการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ถูกต้องตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกำหนดและเป็นไปตามหลักเกณฑ์ของกรุงเทพมหานคร
2. เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย และเพิ่มความมั่นใจในช่วงเทศกาลปีใหม่ 2568

วิธีการดำเนินการ

กองสุขาภิบาลอาหารดำเนินการ ดังนี้

1. กองสุขาภิบาลอาหาร ได้ทบทวนและปรับปรุงหลักเกณฑ์ในการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญของกรุงเทพมหานครในช่วงเทศกาลปีใหม่ 2568 และเวียนแจ้งหลักเกณฑ์ฯ ให้สำนักงานเขตและผู้ประกอบการทราบเพื่อใช้เป็นแนวทางปฏิบัติในการดำเนินการควบคุม กำกับ การจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ 2568
2. จัดทำไฟล์ดิจิทัลป้ายรับรองการเข้าร่วมโครงการการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญของกรุงเทพมหานครในช่วงเทศกาลปีใหม่ 2568 ให้สำนักงานเขตเพื่อจัดพิมพ์และมอบให้แก่สถานประกอบการที่สามารถปฏิบัติเป็นไปตามหลักเกณฑ์ฯ
3. นางทวีพร โชตินุชิต รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย นายวาสุเทพ บุญชู ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร และผู้บริหารสำนักงานเขต ลงพื้นที่ Kick Off ตรวจกำกับติดตามการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ 2568

สำนักงานเขตดำเนินการ ดังนี้

1. ประชาสัมพันธ์และเชิญชวนผู้ประกอบการที่รับจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่เข้าร่วมโครงการการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญของกรุงเทพมหานครในช่วงเทศกาลปีใหม่ 2568
2. ตรวจสอบ ควบคุม กำกับดูแล การจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ 2568 ของสถานประกอบการที่สมัครเข้าร่วมโครงการฯ ในพื้นที่เขต โดยเริ่มดำเนินการระหว่างเดือนธันวาคม 2567 ถึง เดือนกุมภาพันธ์ 2568 และมอบป้ายรับรองฯ ให้แก่สถานประกอบการที่สามารถปฏิบัติเป็นไปตามหลักเกณฑ์ฯ
3. สรุปผลการดำเนินงานไปยังกองสุขาภิบาลอาหารเพื่อนำเรียนผู้บริหารสำนักอนามัยต่อไป

ผลการดำเนินการ

สำนักงานเขตทั้ง 50 เขต ดำเนินการตรวจสอบกำกับดูแลการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ 2568 ณ สถานประกอบการที่รับจัดและจำหน่ายกระเช้าในพื้นที่ ได้แก่ ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ ตลาดประเภทที่ 1 และตลาดประเภทที่ 2 ระหว่างเดือนธันวาคม 2567 ถึงกุมภาพันธ์ 2568 สรุปผลดังนี้

1. ตรวจสอบสถานประกอบการ จำนวนทั้งสิ้น 436 แห่ง พบว่าเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด (ได้รับป้ายรับรองฯ) จำนวน 434 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 99.54 ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด (ไม่ได้รับป้ายรับรองฯ) จำนวน 2 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 0.46 ข้อบกพร่องที่พบ ได้แก่ ไม่แสดงชื่อ ประเภท หรือชนิดของสินค้า และวันเดือนปีหมดอายุหรือควรบริโภคก่อนของอาหารแต่ละรายการที่บรรจุตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารจัดรวมในภาชนะ ลงวันที่ 14 ธันวาคม พ.ศ. 2553 ซึ่งไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ ข้อที่ 1

ตารางที่ 21 ผลการตรวจกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ 2568

รายละเอียดการตรวจประเมิน	ผลการตรวจ			
	ถูกต้อง		ไม่ถูกต้อง	
	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ
1. ปฏิบัติเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการจัดและจำหน่ายกระเช้ากำหนด	434	99.54	2	0.46
2. สินค้าที่นำมาบรรจุลงกระเช้าหมดอายุหลัง 31 พฤษภาคม 2568	436	100.00	0	0.00
3. มีป้ายระบุข้อความว่า "หากผู้บริโภคไม่พึงพอใจ ในคุณภาพสินค้า สามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนได้ ภายใน 28 กุมภาพันธ์ 2568"	436	100.00	0	0.00
4. กระเช้าประเภทผัก/ผลไม้ ที่ จัดไว้ แล้ว ตั้งรอจำหน่าย ไม่เกิน 3 วัน หมายเหตุ : สถานประกอบการบางแห่งไม่ได้จำหน่าย กระเช้าประเภทผัก/ผลไม้	203	100.00	0	0.00

2. ไม่มีการแลกเปลี่ยนหรือคืนกระเช้าของขวัญปีใหม่ในช่วงเทศกาลปีใหม่ กรณีผู้บริโภคไม่พึงพอใจในคุณภาพสินค้า กล่าวคือผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ คิดเป็นร้อยละ 100

3. กรณีผู้ประกอบการที่มีการปฏิบัติไม่ถูกต้องหรือไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด สำนักงานเขตได้มีการให้คำแนะนำและลงพื้นที่ตรวจสอบอีกครั้ง เพื่อควบคุมกำกับให้ผู้ประกอบการปฏิบัติให้ถูกต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และข้อกำหนดที่กำหนด



การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลตรุษจีน ประจำปี 2568

ด้วยเทศกาลตรุษจีน ในช่วงระหว่างวันที่ 27-29 มกราคม 2568 ถือเป็นวันสำคัญอีกวันหนึ่งของชาวไทยเชื้อสายจีน มีการจัดกิจกรรมต่าง ๆ เช่นการจัดเตรียมอาหารหลากหลายเมนูสำหรับไหว้บรรพบุรุษ การนัดรวมตัวกันระหว่างญาติมิตร หรือมีการจัดงานเลี้ยงที่มีการรวมตัวของคนจำนวนมาก มีการบริโภคเนื้อสัตว์ เช่น หมู เป็ด ไก่ ฯลฯ จัดกิจกรรมทั่วกรุงเทพมหานครโดยเฉพาะย่านสำคัญ คือ ถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์

นายสุนทร สุนทรชาติ รองปลัดกรุงเทพมหานคร พร้อมด้วยนางทวิพร โชติณัฐิต ผู้บริหารสำนักอนามัย นายवासูเทพ บุญชู ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร และผู้บริหารสำนักงานเขตสัมพันธวงศ์ ลงพื้นที่ประชาสัมพันธ์การเลือกบริโภคอาหารปลอดภัยในช่วงเทศกาลตรุษจีน ณ บริเวณซอยเยาวราช 6 (ชุมชนเล่งบ๊วยเอี้ยะ) และได้สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ที่มีความเสี่ยงจำนวน 52 ตัวอย่าง เพื่อตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-Kit) ไม่พบการปนเปื้อนทั้งหมด (ร้อยละ 100.00)

ตารางที่ 22 ผลการสุ่มตรวจวิเคราะห์อาหารเทศกาลตรุษจีน ด้านเคมี

พารามิเตอร์	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	ผลการตรวจวิเคราะห์	
		ไม่พบการปนเปื้อน	พบการปนเปื้อน
1. สารบอแรกซ์	18	18	-
2. สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มาลดีไฮด์)	16	16	-
3. สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	1	1	-
4. สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	27	27	-
รวม	52	52	-



การเฝ้าระวังการตกค้างของยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้ ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

ที่มาและความสำคัญ

จากสถานการณ์การเก็บตัวอย่างเฝ้าระวังยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ ทางห้องปฏิบัติการ ปี 2567 ของกรุงเทพมหานคร ผักที่พบ ยาฆ่าแมลงตกค้าง ได้แก่ ผักบุ้ง/ผักบุ้งจีน กวางตุ้ง คะน้า ผักกาดหอม ถั่วฝักยาว โหระพา ผักถั่ว และมะเขือเปราะ ผลไม้สดที่พบ ยาฆ่าแมลงตกค้าง ได้แก่ แอปเปิล ส้ม พุทรา ชมพู องุ่น และฝรั่ง และข่าวสารความไม่ปลอดภัยด้านอาหารเกี่ยวกับยาฆ่าแมลงตกค้าง ผัก 10 ชนิดที่พบ ยาฆ่าแมลงตกค้างสูงที่สุด ของกรมอนามัย ได้แก่ กวางตุ้ง คะน้า ถั่วฝักยาว พริก แตงกวา กะหล่ำปลี ผักกาดขาว ผักบุ้งจีน มะเขือ และผักชี กองสุขาภิบาลอาหารจึงได้จัดให้มีการตรวจเฝ้าระวังยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้สด ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคผักและผลไม้สดอย่างปลอดภัย

วัตถุประสงค์

1. เพื่อตรวจสอบเฝ้าระวังยาฆ่าแมลงตกค้างกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟต และกลุ่มคาร์บาเมต ในผักและผลไม้สด โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (OC kit) ณ ตลาดประเภทที่ 1 และตลาดประเภทที่ 2 ในพื้นที่ กรุงเทพมหานคร
2. เพื่อศึกษาสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารยาฆ่าแมลงตกค้างกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟตและกลุ่มคาร์บาเมต ในผักและผลไม้สด เพื่อหาแนวทางวิธีลดความเสี่ยงจากการบริโภคผักและผลไม้สดต่อไป
3. เพื่อเป็นข้อมูลในการประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนตระหนักในการเลือกบริโภคผักและผลไม้สดอย่างปลอดภัย

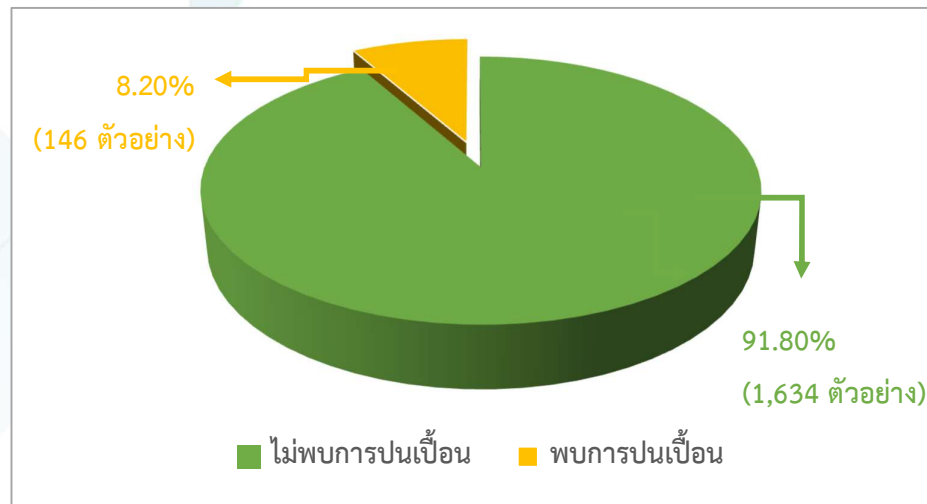
วิธีการดำเนินการ

กองสุขาภิบาลอาหารจัดทำแผนการเก็บตัวอย่างตรวจเฝ้าระวังยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้สด เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยในพื้นที่ กรุงเทพมหานคร ระหว่าง วันที่ 30 มิถุนายน 2568 ถึงวันที่ 29 กันยายน 2568 โดยดำเนินการตรวจสอบเฝ้าระวังยาฆ่าแมลงตกค้างกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟตและกลุ่มคาร์บาเมต ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (OC kit) ในผักและผลไม้สด ณ ตลาดประเภทที่ 1 และตลาดประเภทที่ 2 ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร จำนวน 97 แห่ง

ผลการดำเนินงาน

จากการสุ่มตัวอย่างพืชผักและผลไม้สด ผักสด จำนวน 5 ชนิด ได้แก่ 1. พริก 2. กะเพรา 3. คะน้า 4. กะหล่ำปลี 5. ผักชี และผลไม้ จำนวน 2 ชนิด ได้แก่ 1. ส้ม 2. ฝรั่ง ตรวจวิเคราะห์หาฆ่าแมลงตกค้างกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟตและกลุ่มคาร์บาเมต ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (OC kit) ณ ตลาดประเภทที่ 1 และตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 97 แห่ง จำนวนทั้งหมด 1,780 ตัวอย่าง ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 1,634 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 91.80 พบการปนเปื้อน จำนวน 146 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8.20 ดังแสดงในแผนภูมิที่ 18

แผนภูมิที่ 18 ตรวจวิเคราะห์หยาฆ่าแมลงตกค้าง กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟตและกลุ่มคาร์บาเมต ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (OC kit)



1. ผลการตรวจวิเคราะห์หยาฆ่าแมลงตกค้างในผักสด จำแนกตามชนิดของผักสด จำนวน 5 ชนิด

สุ่มเก็บตัวอย่างผักสด จำนวนทั้งหมด 1,519 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 1,389 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 91.44 และพบการปนเปื้อน จำนวน 130 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8.56 จำแนกตามชนิดอาหารพบว่า "ผักชี" มียาฆ่าแมลงตกค้างมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 15.15 รองลงมา ได้แก่ กะเพรา คิดเป็นร้อยละ 11.67 กะหล่ำปลี คิดเป็นร้อยละ 10.14 กระบี่ คิดเป็นร้อยละ 6.27 และพริก คิดเป็นร้อยละ 0.86 ตามลำดับ

ตารางที่ 23 ผลการตรวจวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักสด จำนวน 5 ชนิด

ลำดับ	ชนิดผัก	จำนวน ตัวอย่าง	ผ่านมาตรฐาน		ไม่ผ่านมาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	ผักชี	297	252	84.85	45	15.15
2	กะเพรา	300	265	88.33	35	11.67
3	กะหล่ำปลี	286	257	89.86	29	10.14
4	กระบี่	287	269	93.73	18	6.27
5	พริก	349	346	99.14	3	0.86
รวม		1,519	1,389	91.44	130	8.56

2. ผลการตรวจวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงตกค้างในผลไม้สด จำแนกตามชนิดของผลไม้สดจำนวน 2 ชนิด

สุ่มเก็บตัวอย่างผลไม้สด จำนวนทั้งหมด 261 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 245 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 93.87 พบการปนเปื้อน จำนวน 16 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.13 พบ "ส้ม" มียาฆ่าแมลงตกค้าง คิดเป็นร้อยละ 10.79 และ "ฝรั่ง" มียาฆ่าแมลงตกค้าง คิดเป็นร้อยละ 0.82

ตารางที่ 24 ผลการตรวจวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงตกค้างในผลไม้สด จำนวน 2 ชนิด

ลำดับที่	ตัวอย่างผัก/ผลไม้	จำนวนตัวอย่าง	ไม่พบการปนเปื้อน		พบการปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	ส้ม	139	124	89.21	15	10.79
2	ฝรั่ง	122	121	99.18	1	0.82
รวม		261	245	93.87	16	6.13

แหล่งที่มาของผักและผลไม้

ผักและผลไม้ รับซื้อมาจากแหล่งที่มาส่วนใหญ่ 5 อันดับแรก ได้แก่ 1. ไม่สามารถระบุแหล่งที่มาได้ 2. ตลาดสี่มุมเมือง 3. ปากคลองตลาด 4. ตลาดไท 5. ตลาดนครปฐม

ตารางที่ 25 ผลการตรวจวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงตกค้างในผลไม้สด

ลำดับที่	แหล่งที่มา	จำนวนตัวอย่าง	ผ่านมาตรฐาน		ไม่ผ่านมาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	ตลาดสี่มุมเมือง	632	551	87.18	81	12.82
2	ไม่สามารถระบุแหล่งที่มาได้	518	492	94.98	26	5.02
3	ปากคลองตลาด	167	162	97.01	5	2.99
4	ตลาดไท	117	110	94.02	7	5.98
5	ตลาดนครปฐม	77	65	84.42	12	15.58
6	ตลาดคลองเตย	43	43	100.00	0	0.00
7	กรุงเทพฯ และปริมณฑล	33	32	96.97	1	3.03
8	ตลาดศาลาน้ำร้อน	30	29	96.67	1	3.33
9	ตลาดโซนภาคกลาง	28	26	92.86	2	7.14
10	ตลาดบางแค	26	22	84.62	4	15.38
11	ตลาดสำโรง	24	24	100.00	0	0.00
12	ตลาดโซนภาคตะวันตก	22	22	100.00	0	0.00

ลำดับที่	แหล่งที่มา	จำนวนตัวอย่าง	ผ่านมาตรฐาน		ไม่ผ่านมาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
13	ตลาดมหานาค	20	20	100.00	0	0.00
14	ตลาดปทุมมงคล	15	12	80.00	3	20.00
15	supplier	13	12	92.31	1	7.69
16	ตลาดโซนภาคเหนือ	6	4	66.67	2	33.33
17	โครงการในพระราชดำริ	4	3	75.00	1	25.00
18	ปลูกเอง	2	2	100.00	0	0.00
19	ตลาดโซนภาคตะวันออก	2	2	100.00	0	0.00
20	ตลาดโซนภาค ตะวันออกเฉียงเหนือ	1	1	100.00	0	0.00

หมายเหตุ * จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ

จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

ทั้งนี้ สำนักอนามัยได้แจ้งผลการตรวจวิเคราะห์ให้สำนักงานเขตทราบ ในกรณีพบการปนเปื้อนยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้สดให้สำนักงานเขตได้ดำเนินการแจ้งเจ้าของตลาดและผู้ค้าทราบและให้คำแนะนำในการเลือกซื้อผักและผลไม้จากแหล่งที่ได้รับการรับรองจากทางราชการ เช่น ตลาดเกษตรกรประจำจังหวัด ตลาดผักและผลไม้เกษตรอินทรีย์ และตลาดสดที่มีการตรวจจากเจ้าหน้าที่ทางราชการเป็นประจำ เป็นต้น เนื่องจากมีการควบคุมการใช้สารเคมีไม่ให้เกินมาตรฐานที่กำหนดแล้ว



อภิปรายและสรุปผล

การรับประทานผักและผลไม้แม้จะมีประโยชน์ แต่เสี่ยงต่อการได้รับสารเคมีตกค้าง จากการใช้สารกำจัดศัตรูพืชเกินปริมาณที่กำหนด ความถี่ในการใช้ และสารเคมีบางชนิด (เช่น Organophosphate, Carbamate) อาจสลายตัวยาก ทำให้ตกค้างนาน

“ผักชี” เป็นผักบริโภคสดไม่ผ่านความร้อน เสี่ยงต่อการได้รับสารกำจัดศัตรูพืชตกค้างได้ จากการล้างไม่สะอาดหรือวิธีการล้างที่ไม่เหมาะสม กะหล่ำปลี และพริก เป็นผักที่สามารถบริโภคได้ทั้งสดและผ่านความร้อน ส่วนกะเพรา และคะน้า เป็นผักที่ต้องนำไปประกอบปรุงผ่านความร้อนก่อนบริโภค ซึ่งการนำไปประกอบปรุงผ่านความร้อน สามารถช่วยลดความเสี่ยงจากการได้รับสารเคมีตกค้างบางชนิดที่สลายตัวด้วยความร้อน แต่ไม่ได้ 100%

“ส้ม” แม้จะเป็นผลไม้ที่มีเปลือกหนา ซึ่งดูเหมือนจะช่วยป้องกันเนื้อในได้ แต่ผิวส้มมีลักษณะพรุณเป็นน้ำมัน และมีความเหนียว ทำให้สารเคมีที่ฉีดพ่นเข้าไป เกาะติดแน่น และล้างออกได้ยากกว่าผิวผลไม้ที่เรียบมัน แม้จะลอกเปลือกแล้ว แต่สารเคมีมักติดไปกับมือที่จับเปลือกแล้วมาจับเนื้อส้มขณะบริโภค “ฝรั่ง” เป็นผลไม้ที่นิยมบริโภคทั้งเปลือก หากล้างไม่สะอาดโอกาสที่จะได้รับสารพิษตกค้างจึงมีสูงกว่าผลไม้ที่ต้องลอกเปลือกก่อนบริโภค และฝรั่งเป็นผลไม้ที่ดึงดูดแมลงหลายชนิด ทำให้เกษตรกรต้องใช้สารเคมีฉีดพ่นอย่างต่อเนื่อง เพื่อรักษาผลผลิต

ฉะนั้น การลดความเสี่ยงจากการตกค้างของสารกำจัดศัตรูพืช ควรล้างผักผลไม้ให้สะอาดที่สุดก่อนนำไปบริโภคหรือประกอบปรุงช่วยลดความเสี่ยงได้มาก

ปัจจัยเสี่ยงการตกค้างของสารกำจัดศัตรูพืช การเลือกชนิดและแหล่งที่มา (ผักผลไม้นอกฤดู/นำเข้า), การขาดการล้างที่ถูกรวิธี, ลักษณะทางกายภาพ ของผัก (เปลือกบาง/มีรอยแผล) และความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ที่ใช้ ทำให้เกิดสารพิษตกค้างสะสมในร่างกายเสี่ยงต่อสุขภาพระยะยาว

ปัจจัยที่ส่งเสริมการตกค้าง ผักผลไม้ที่มีเปลือกบาง, มีรอยแผล, หรือมีร่องลึก (เช่น องุ่น, ชมพู) จะดูดซับสารได้ง่ายกว่า สารเคมีเพื่อควบคุมศัตรูพืชและโรค ทำให้มีความเสี่ยงสูงกว่าการปลูกแบบอินทรีย์ ซื้อมักผลไม้ที่ไม่มีฉลากตรวจสอบย้อนกลับ, นำเข้าจากแหล่งที่ไม่ชัดเจน, หรือปลูกนอกฤดู มักมีความเสี่ยงเพิ่มขึ้น

ดังนั้น วิธีลดความเสี่ยง โดยการเลือกซื้อผักผลไม้ตามฤดูกาล, สีไม่ฉูดฉาด, ไม่มีคราบขาวของสารเคมีกำจัดศัตรูพืช, มีรอยแมลงกัดกินบ้าง, สีธรรมชาติ, มีฉลากตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาได้, ป้ายรับรองเลือกซื้อผลไม้ เลือกซื้อผักและผลไม้จากตลาดเกษตรกรประจำจังหวัด ตลาดผักและผลไม้เกษตรอินทรีย์ และตลาดที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของสินค้าเกษตร, กินหลากหลายชนิด ไม่กินชนิดใดชนิดหนึ่งมากเกินไป ถึงแม้ว่าการรับประทานผักผลไม้จะมีความเสี่ยงที่จะได้รับสารเคมีตกค้าง แต่สารตกค้างเหล่านี้จะเป็นอันตรายเฉพาะกับคนที่ทานผักชนิดเดิม ๆ ติดกันเป็นเวลาซ้ำ ๆ นอกจากนี้ยังสามารถหลีกเลี่ยงการได้รับสารเคมีตกค้างได้จากการลอกเปลือก หรือล้างผักให้สะอาด

4. การกิจด้านการพัฒนา มาตรฐานงานและศักยภาพ บุคลากรทางวิชาการสุขาภิบาล

โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร

ที่มาและความสำคัญ

แผนยุทธศาสตร์การบริหารทรัพยากรบุคคลของกรุงเทพมหานคร (พ.ศ. 2566-2570) ยุทธศาสตร์ที่ 2 พัฒนาทรัพยากรบุคคลให้พร้อมขับเคลื่อนยุทธศาสตร์และพันธกิจ (Workforce Readiness) เพื่อให้ทรัพยากรบุคคลมีกรอบแนวคิด (Mindset) และกรอบทักษะ (Skillset) ที่พร้อมขับเคลื่อนยุทธศาสตร์และพันธกิจการพัฒนามหานคร ภายใต้บริบทที่มีความท้าทายและเปลี่ยนแปลงไปยุค Next Normal และการพัฒนาทรัพยากรบุคคลอย่างต่อเนื่องถือเป็นสิ่งสำคัญที่สุดเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานให้ได้มาซึ่งคุณภาพของงานและความสำเร็จของหน่วยงาน จึงได้จัดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน โดยคาดว่าเมื่อเจ้าหน้าที่ได้รับการพัฒนาทักษะ ความรู้ และความเข้าใจทั้ง ด้านวิชาการ ข้อกฎหมาย และการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องจะส่งผลให้การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลและความปลอดภัยอาหารของกรุงเทพมหานครมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาข้าราชการกรุงเทพมหานครให้มีความรู้และความเข้าใจด้านวิชาการสุขาภิบาลอาหาร และการบังคับใช้กฎหมายได้อย่างถูกต้อง ชัดเจน และเป็นไปในแนวทางเดียวกัน
2. เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

วิธีการดำเนินการ

กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดทำหลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม พร้อมทั้งกำหนดคุณสมบัติของผู้เข้าร่วมโครงการ เพื่อเสนอขออนุมัติ และขออนุมัติงบประมาณในการจัดโครงการฝึกอบรมฯ การจัดโครงการเป็นการอบรมแบบไป-กลับ จำนวน 2 วัน รูปแบบการอบรมประกอบด้วยการบรรยายและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข กฎหมายว่าด้วยอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง มีผลการฝึกอบรมโดยการประเมินความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม รวมถึงผลการประเมินความพึงพอใจในการจัดฝึกอบรม ทั้งนี้ จะได้สรุปผลการดำเนินงาน พร้อมทั้งรายงานให้ผู้บริหารทราบต่อไป

ผลการดำเนินการ

กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหารประจำปีงบประมาณ 2568 ระหว่างวันที่ 4-5 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 08.30-16.30 น. ผู้เข้ารับการอบรมประกอบด้วย ข้าราชการกรุงเทพมหานคร ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาล ระดับปฏิบัติการ-ชำนาญการพิเศษ และตำแหน่งเจ้าพนักงานสาธารณสุข ระดับปฏิบัติงาน-อาวุโส สังกัดฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต 50 สำนักงานเขต เขตละ 2 คน รวม 100 คน สำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม และกองสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 20 คน รวมจำนวนทั้งสิ้น 120 คน

รูปแบบการอบรมประกอบด้วยการบรรยายและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข กฎหมายว่าด้วยอาหารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง สรุปสาระสำคัญของการฝึกอบรมได้ดังนี้

1. การบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติการโดยวิทยากรจากหน่วยงานต่าง ๆ ซึ่งมีประสบการณ์ และความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับหลักสูตรในการฝึกอบรม ดังนี้

1.1 บรรยายหัวข้อ “สถานการณ์ และการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหาร” โดยนางสาว พรณวาท อุดมผล จากสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

1.2 บรรยายหัวข้อ “พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กับงานสุขาภิบาลอาหาร” โดย นายกานต์ เจริญพวงผล จากกองกฎหมาย กรมอนามัย

1.3 ฝึกปฏิบัติการหัวข้อ “แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร” โดย นายกานต์ เจริญพวงผล และทีมวิทยากรจาก กองกฎหมาย กรมอนามัย

2. ผลการประเมินความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม โดยใช้แบบทดสอบความรู้แบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 20 ข้อ (20 คะแนน) พบว่าผู้เข้ารับการฝึกอบรมทุกรายผ่านเกณฑ์การประเมิน คิดเป็นร้อยละ 100 และได้ คะแนนทดสอบก่อนฝึกอบรมโดยเฉลี่ยเท่ากับ 13 คะแนน และคะแนนทดสอบหลังฝึกอบรมเฉลี่ย 18.92 คะแนน

3. ผลการประเมินความพึงพอใจในการจัดฝึกอบรมในภาพรวม พบว่าผู้เข้ารับการอบรม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 94.34

4. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้เสนอแนะให้จัดโครงการดังกล่าวอย่างต่อเนื่องเป็นประจำ เพื่อเพิ่มพูน ความรู้ และนำไปปรับใช้กับการทำงานในปัจจุบัน เห็นควรเพิ่มระยะเวลา และจำนวนรุ่นในการอบรม เพื่อครอบคลุมผู้ปฏิบัติงานให้มากยิ่งขึ้น อยากให้วิทยากรยกกรณีตัวอย่างเพิ่มมากขึ้น โดยรวบรวมกรณีตัวอย่าง ของกรุงเทพมหานคร และแลกเปลี่ยนประสบการณ์ของต่างจังหวัดเพื่อนำมาปรับใช้ในกรุงเทพมหานคร เป็นต้น



5. ภารกิจอื่น ๆ

การดำเนินงานตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร นโยบายที่ 171 มุ่งเป้าติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียต้นทาง ของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

ที่มาและความสำคัญ

การดำเนินงานตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร นโยบายที่ 171 มุ่งเป้าติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียต้นทาง เป็นการกำกับดูแลการประกอบกิจการตลาดในพื้นที่กรุงเทพมหานครภายใต้ความรับผิดชอบของสำนักงานเขต ด้วยเงื่อนไขการขออนุญาตจัดตั้งตลาดตามกฎหมายว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ตลาด พ.ศ. 2546 ซึ่งกำหนดให้ตลาดประเภทที่ 1 ต้องจัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และทางระบายน้ำตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ทั้งนี้ ให้มีตะแกรงดักมูลฝอยและบ่อดักไขมันด้วย

วัตถุประสงค์

เพื่อบ่งเน้นให้ผู้ประกอบการตลาดประเภทที่ 1 ตระหนักถึงความสำคัญในการจัดการน้ำเสียของตลาดและปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องอย่างเคร่งครัด เพื่อลดผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นจากการระบายน้ำทิ้งที่ไม่ผ่านการบำบัดตามมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด

วิธีการดำเนินการ

กองสุขาภิบาลอาหารได้มีการจัดทำแผนการลงพื้นที่ประชาสัมพันธ์ พร้อมทั้งประสานงานแจ้งสำนักงานเขตและสำนักการระบายน้ำที่เกี่ยวข้อง เพื่อเตรียมความพร้อมในการดำเนินงาน จากนั้นได้ร่วมลงพื้นที่ประชาสัมพันธ์และให้คำแนะนำแก่ตลาดตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครครั้งที่ 1 ตามแผนที่กำหนด ภายหลังการลงพื้นที่ ได้ดำเนินการสรุปผลการประชาสัมพันธ์และการให้คำแนะนำตลาดและรายงานผลให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและผู้บริหารทราบ รวมทั้งติดตามความคืบหน้าการดำเนินงานจากรายงานของสำนักงานเขตผ่านระบบ Google Form และเข้าร่วมประชุมเพื่อติดตามผลและหาวิธีแนวทางการดำเนินงานตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ต่อมา ได้ร่วมลงพื้นที่ให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการตลาดในการดำเนินงานตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครครั้งที่ 2 และดำเนินการสรุปผลการดำเนินงานโดยรวม พร้อมรายงานให้ผู้บริหารทราบ เพื่อใช้เป็นข้อมูลประกอบการกำกับ ติดตาม และพัฒนาการดำเนินงานต่อไป

ผลการดำเนินการ

ผลการดำเนินงานตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร นโยบายที่ 171 มุ่งเน้นการติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียต้นทางของตลาดในพื้นที่กรุงเทพมหานครภายใต้ความรับผิดชอบของสำนักงานเขต พบว่า ในปีงบประมาณ 2568 มีตลาดที่ดำเนินงานตามนโยบายดังกล่าว โดยตลาดที่มีการบำบัดน้ำเสียเป็นไปตามมาตรฐานน้ำทิ้งที่กฎหมายกำหนด มีเป้าหมายจำนวน 26 แห่ง และดำเนินการแล้วเสร็จจำนวน 13 แห่ง ขณะเดียวกัน มีตลาดที่ขอรับบริการบำบัดน้ำเสียของกรุงเทพมหานครตามนโยบายดังกล่าว มีเป้าหมายจำนวน 10 แห่ง และดำเนินการแล้วเสร็จจำนวน 5 แห่ง



การออกหน่วยแพทย์และสาธารณสุขเคลื่อนที่ “โครงการ กรุงเทพฯ ห่วงใย ใส่ใจสุขภาพ”

ที่มาและความสำคัญ

สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ร่วมกับมูลนิธิช่วยการสาธารณสุขชุมชนในพระอุปถัมภ์ สมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอ เจ้าฟ้ากัลยาณิวัฒนา กรมหลวงนราธิวาสราชนครินทร์ (มสช.) โดยมีสำนักงานเขตสวนหลวง บางเขน บางบอน ทวีวัฒนา บางซื่อ มีนบุรี ประเวศ คลองจั่น วังทองหลาง พระโขนง ลาดพร้าว บางพลัด ดินแดง บางแค และสาทร ศูนย์บริการสาธารณสุขในพื้นที่ อาสาสมัครสาธารณสุขในพื้นที่ พร้อมเจ้าหน้าที่ร่วมออก หน่วยแพทย์และสาธารณสุขเคลื่อนที่ให้บริการแก่ประชาชนทั่วไป

วัตถุประสงค์

เพื่อจัดบริการด้านสาธารณสุขเชิงรุก จัดบริการตรวจคัดกรองสุขภาพให้แก่ประชาชนในชุมชนต่าง ๆ ในพื้นที่เขตกรุงเทพมหานคร

การดำเนินการ

กองสุขภาพอาหาร ร่วมปฏิบัติงานออกหน่วยแพทย์และสาธารณสุขเคลื่อนที่ โดยจัดบุคลากรที่มีความรู้ด้านอาหารปลอดภัยและการสุขภาพอาหารแก่ประชาชน จัดกิจกรรมเกมตอบคำถามเพื่อส่งเสริมความรู้และความตระหนักในการเลือกบริโภคอาหารอย่างปลอดภัย ให้คำแนะนำในการเลือกซื้อและสังเกตอาหารที่ถูกสุขลักษณะ ตลอดจนเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจคุณภาพด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น และตรวจประเมินสุขลักษณะของตลาดในพื้นที่ เพื่อเฝ้าระวังและส่งเสริมความปลอดภัยด้านอาหารแก่ประชาชน

ผลการดำเนินงาน

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ดำเนินการทั้งหมด 28 ครั้ง ในพื้นที่ 28 เขต มีผู้ให้ความสนใจเข้าร่วมบูธ จำนวน 1,215 คน



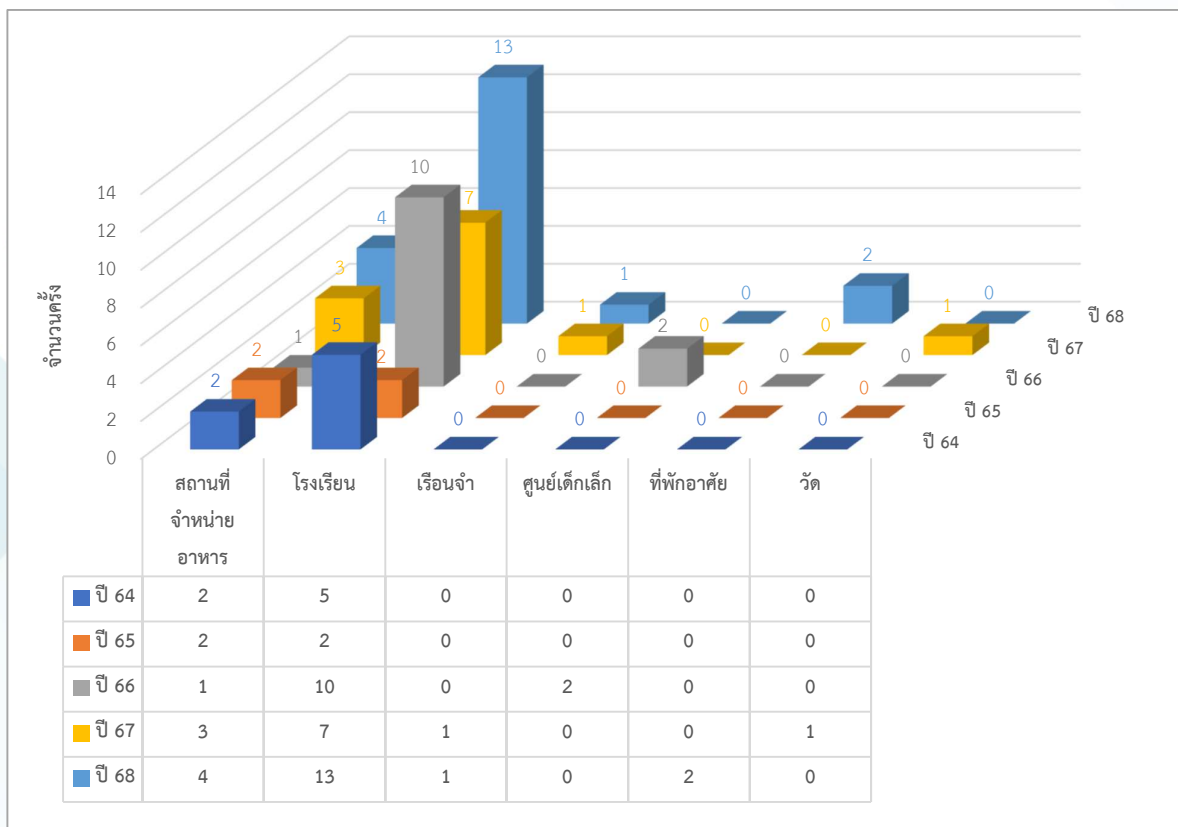
การตรวจกรณีเกิดโรคอาหารเป็นพิษโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ

ที่มาและความสำคัญ

การทำงานด้วยรูปแบบ “ทีมสหวิชาชีพ” ประกอบด้วย พยาบาลวิชาชีพ นักวิชาการสาธารณสุข นักวิชาการสุขาภิบาล เจ้าพนักงานสาธารณสุข และเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง ได้เข้ามามีความสำคัญในกระบวนการทำงานด้านการแพทย์และสาธารณสุข เนื่องจากเป็นการบูรณาการในการทำงานร่วมกัน เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผล รวมถึงความครอบคลุมมากขึ้น ตอบสนองต่อปัญหาสุขภาพและความต้องการของประชาชน

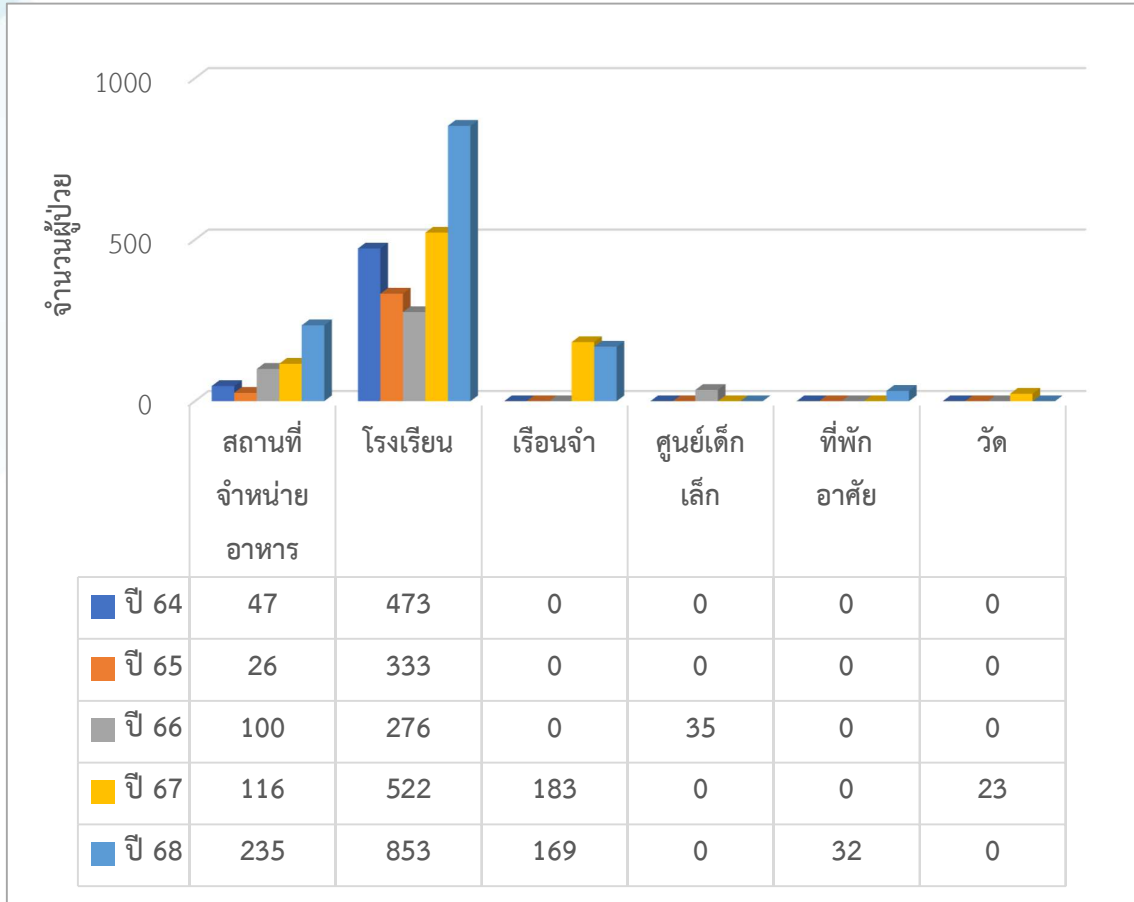
กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานโรคติดต่อทางสาธารณสุข ศูนย์บริการสาธารณสุข สำนักอนามัย ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต โดยทีมเฝ้าระวังสอบสวนเคลื่อนที่เร็ว (SRRT) และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องร่วมกันลงพื้นที่ตรวจสอบกรณีเกิดโรคอาหารเป็นพิษโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ ซึ่งมีสถานการณ์การเกิดโรคในพื้นที่ต่าง ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในโรงเรียน ซึ่งมีอุบัติการณ์การระบาดของโรคเป็นกลุ่มก้อนขนาดใหญ่ กองสุขาภิบาลอาหาร ได้เล็งเห็นความสำคัญ จึงได้มีการลงตรวจสอบพื้นที่ โดยพยาบาลวิชาชีพ และนักวิชาการสาธารณสุขได้สอบสวนโรค เก็บตัวอย่างเพื่อส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ นักวิชาการสุขาภิบาล เก็บตัวอย่างอาหารและน้ำเพื่อตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-Kit) ทั้งทางด้านเคมี และด้านจุลินทรีย์ ตรวจสุ่มลักษณะด้านกายภาพของสถานที่เตรียมปรุงประกอบและสถานที่รับประทานอาหาร พร้อมแนะนำวิธีการแก้ไขปรับปรุงด้านการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้เกิดการปฏิบัติที่ถูกต้อง

แผนภูมิที่ 19 แสดงสถิติการเกิดโรคอาหารเป็นพิษโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ ปี พ.ศ. 2564–2568



จากแผนภูมิที่ 19 แสดงให้เห็นว่าเกิดอุบัติการณ์การระบาดของโรคอาหารเป็นพิษโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ 5 ปี ย้อนหลังซึ่งพบมากที่สุดในโรงเรียน จำนวน 37 ครั้ง สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 12 ครั้ง เรือนจำ ศูนย์เด็กเล็กและที่พักอาศัย จำนวน 2 ครั้ง วัด จำนวน 1 ครั้ง ตามลำดับ รวมจำนวน 56 ครั้ง

แผนภูมิที่ 20 แสดงจำนวนผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ ปี พ.ศ. 2564-2568



จากแผนภูมิที่ 20 แสดงให้เห็นจำนวนผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ 5 ปี ย้อนหลัง พบผู้ป่วยจำนวน 3,423 ราย มากที่สุดในโรงเรียน จำนวน 2,457 ราย สถานที่อาหารจำนวน 524 ราย เรือนจำ จำนวน 352 ราย ศูนย์เด็กเล็ก จำนวน 35 ราย ที่พักอาศัย จำนวน 32 ราย และ วัด จำนวน 23 ราย ตามลำดับ

สรุปได้ว่าอุบัติการณ์การระบาดของโรคอาหารเป็นพิษโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ 5 ปี ย้อนหลัง มักพบในโรงเรียนมากที่สุดคือ 37 ครั้ง และจำนวนผู้ป่วยพบในโรงเรียนมากที่สุดคือ 2,457 คน แสดงให้เห็นว่าการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนยังคงมีปัญหา กองสุขาภิบาลอาหารได้ให้ความสำคัญในปัญหาดังกล่าว จึงได้มีการจัดสรรชุดทดสอบเบื้องต้นและสอนวิธีการใช้ให้กับโรงเรียน พร้อมทั้งให้สำนักงานเขตตรวจสอบการอบรมการสุขาภิบาลอาหารของแม่ครัวและผู้สัมผัสอาหารโดยจะต้องผ่านการอบรมทุกคน

การดำเนินงานควบคุม กำกับ ดูแลสถานประกอบการ ที่มีการจำหน่ายอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร “ภายใต้ยุทธการปราบไขมันอุดตันป้องกันน้ำท่วม”

ที่มาและความสำคัญ

กรุงเทพมหานครได้ดำเนินการขุดลอกท่อระบายน้ำ เพื่อป้องกันน้ำท่วมขังในช่วงที่มีฝนตกหนัก ซึ่งพบว่ามีไขมันอุดตันในท่อระบายน้ำ โดยคาดว่าเกิดจากการประกอบอาหารของอาคาร บ้านเรือนและสถานประกอบการต่าง ๆ โดยไม่มีการคัดแยกขยะและดักไขมัน ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร จึงได้ประชุมหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เมื่อวันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2568 ณ ห้องเฮอร์วิน ศาลว่าการกรุงเทพมหานคร (เสาชิงช้า) เพื่อหารือแนวทางในการควบคุม กำกับดูแล สถานประกอบการที่มีการจำหน่ายอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร โดยที่ประชุมมอบหมายให้สำนักอนามัยจัดทำแนวทางการควบคุม กำกับดูแลสถานประกอบการที่มีการจำหน่ายอาหาร และให้สำนักงานเขตกำหนดพื้นที่เป้าหมายที่มีปัญหาการอุดตันของท่อระบายน้ำ โดยอ้างอิงข้อมูลของสำนักการระบายน้ำ และข้อมูลปัญหาของพื้นที่ที่พบการอุดตัน พร้อมทั้งดำเนินการตรวจสอบให้แล้วเสร็จภายในเดือนมีนาคม 2568 (ระยะที่ 1) และจากการประชุมหัวหน้าหน่วยงานของกรุงเทพมหานคร ครั้งที่ 3/2568 เมื่อวันที่ 6 มีนาคม 2568 ณ ห้องรัตนโกสินทร์ ศาลว่าการกรุงเทพมหานคร (เสาชิงช้า) ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครได้สั่งการให้สำนักงานเขตดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการที่มีการจำหน่ายอาหารทุกแห่งอย่างต่อเนื่องในระหว่างเดือนเมษายน - พฤษภาคม 2568 (ระยะที่ 2) เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนเข้าฤดูฝน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อแก้ไขปัญหามันอุดตันในท่อระบายน้ำในพื้นที่กรุงเทพมหานคร
2. เพื่อควบคุม กำกับ สถานประกอบการที่มีการจำหน่ายอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครให้ปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

วิธีการดำเนินการ

1. กองสุขาภิบาลอาหารแจ้งแนวทางการควบคุม กำกับ ดูแลสถานประกอบการที่มีการจำหน่ายอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ให้กับ 50 สำนักงานเขต
2. สำนักงานเขตตรวจสอบสุขลักษณะและการปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ของสถานประกอบการที่มีการจำหน่ายอาหาร ทั้งที่มีใบอนุญาตและไม่มีใบอนุญาตในพื้นที่เป้าหมาย ระหว่างเดือนมีนาคม ถึงเดือนพฤษภาคม 2568 และรายงานผลการตรวจสอบให้กองสุขาภิบาลอาหาร
3. กองสุขาภิบาลอาหารรวบรวมข้อมูลและสรุปผลนำเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานคร



ผลการดำเนินการ

สถานประกอบการพื้นที่เป้าหมาย (ระยะ 1 และ 2) มีจำนวนทั้งสิ้น 15,840 แห่ง ได้ดำเนินการตรวจสอบจำนวน 15,975 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100.85 โดยผลการตรวจ พบว่า สถานประกอบการผ่านเกณฑ์ คือ มีถังดักไขมัน และใช้การได้ดี จำนวน 15,558 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 97.39 และไม่ผ่านเกณฑ์ คือ ไม่มีการติดตั้งถัง/บ่อดักไขมัน หรือถัง/บ่อดักใช้การไม่ได้หรือชำรุด จำนวน 417 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 2.61 ซึ่งสำนักงานเขตได้ดำเนินการออกแบบตรวจแนะนำของเจ้าพนักงาน (นส.1) ให้ปรับปรุงแก้ไข จำนวน 417 แห่ง และได้ติดตามการปรับปรุงแก้ไขของสถานประกอบการพบว่า ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขเรียบร้อยแล้ว จำนวน 402 แห่ง เลิกประกอบกิจการจำนวน 5 แห่ง ไม่ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขจำนวน 10 แห่ง พบว่า ไม่มีใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง และไม่มีการติดตั้งถัง/บ่อดักไขมัน



ขออย่า! ร้านอาหารต้องมี "ถังดักไขมัน"

ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร พ.ศ.2565

กำหนดให้สถานจำหน่ายอาหาร (ร้านอาหาร/เครื่องดื่ม ที่สาธารณะ/ร้านอาหาร) ต้องมีถังดักไขมันในครัวหรือห้องครัว และต้องมีการบำรุงรักษาถังดักไขมัน ให้สะอาดและใช้งานได้ตลอดเวลา หรือการบำบัดด้วยวิธีทางอื่น ที่ไม่สร้างความเสียหายแก่สิ่งแวดล้อมหรือสุขภาพ และไม่ก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม หรือการบำบัดด้วยวิธีทางอื่น ที่ไม่สร้างความเสียหายแก่สิ่งแวดล้อมหรือสุขภาพ และไม่ก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม

การติดตั้งบ่อดักไขมัน

ควรติดตั้งถังดักไขมันในครัวหรือห้องครัวของร้านอาหารที่มีพื้นที่ครัวหรือห้องครัวเกิน 10 ตารางเมตร

การดูแลรักษาบ่อดักไขมัน

- ควรทำความสะอาดถังดักไขมันเป็นประจำ
- ถังดักไขมัน 1-2 วัน ควรทำความสะอาดถังดักไขมัน
- ไม่ควรทิ้งขยะหรือเศษอาหารลงในถังดักไขมัน
- ไม่ควรทิ้งสิ่งสกปรกหรือเศษอาหารลงในถังดักไขมัน
- ไม่ควรทิ้งสิ่งสกปรกหรือเศษอาหารลงในถังดักไขมัน

หากฝ่าฝืนต้องระวางโทษ

จำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท

หรือทั้งจำทั้งปรับ ตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535

@bangkokbma

สำนักงานเขต กทม.

ร้านอาหารระบายน้ำทิ้งอย่างไร ไม่ให้ผิดกฎหมาย

ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร พ.ศ. 2565

กำหนดให้สถานจำหน่ายอาหาร (ร้านอาหาร/เครื่องดื่ม ที่สาธารณะ/ร้านอาหาร) ต้องมีถังดักไขมันในครัวหรือห้องครัว และต้องมีการบำรุงรักษาถังดักไขมัน ให้สะอาดและใช้งานได้ตลอดเวลา หรือการบำบัดด้วยวิธีทางอื่น ที่ไม่สร้างความเสียหายแก่สิ่งแวดล้อมหรือสุขภาพ และไม่ก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม หรือการบำบัดด้วยวิธีทางอื่น ที่ไม่สร้างความเสียหายแก่สิ่งแวดล้อมหรือสุขภาพ และไม่ก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม

วิธีการทำงานของถังดักไขมัน

ถังดักไขมันมีหน้าที่ดักไขมันและสิ่งสกปรกออกจากน้ำทิ้งก่อนปล่อยลงสู่ท่อระบายน้ำ

การติดตั้งบ่อดักไขมัน

ควรติดตั้งถังดักไขมันในครัวหรือห้องครัวของร้านอาหารที่มีพื้นที่ครัวหรือห้องครัวเกิน 10 ตารางเมตร

การดูแลรักษาบ่อดักไขมัน

ควรทำความสะอาดถังดักไขมันเป็นประจำ

ถังดักไขมัน 1-2 วัน ควรทำความสะอาดถังดักไขมัน

ไม่ควรทิ้งขยะหรือเศษอาหารลงในถังดักไขมัน

ไม่ควรทิ้งสิ่งสกปรกหรือเศษอาหารลงในถังดักไขมัน

ไม่ควรทิ้งสิ่งสกปรกหรือเศษอาหารลงในถังดักไขมัน

หากฝ่าฝืนต้องระวางโทษ

จำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท

หรือทั้งจำทั้งปรับ ตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535

@bangkokbma

สำนักงานเขต กทม.

จากการดำเนินการตรวจถังดักไขมันในสถานประกอบการที่มีการจำหน่ายอาหารเพื่อแก้ไข ปัญหาไขมันอุดตันในท่อน้ำในพื้นที่กรุงเทพมหานคร “ภายใต้ยุทธการปราบไขมันอุดตันป้องกัน น้ำท่วม” ตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ทุกสำนักงานเขตได้ดำเนินการตรวจสอบ สถานประกอบการที่มีการจำหน่ายอาหารจำนวนทั้งสิ้น 15,975 แห่ง โดยได้รับความร่วมมือจาก ผู้ประกอบการเป็นอย่างดีในการติดตั้งถัง/บ่อดักไขมัน การบำรุงรักษา การกำจัดไขมันอย่างถูกวิธี ซึ่งเป็นการลดการปล่อยไขมันลงท่อน้ำสาธารณะ และช่วยลดการอุดตันของท่อน้ำ เพื่อป้องกันน้ำท่วมได้อย่างมีประสิทธิภาพในระดับหนึ่ง ซึ่งจากการดำเนินการดังกล่าว สำนักงานเขต ได้มีการตรวจสอบและให้คำแนะนำในเรื่องของการเลือกขนาดของถัง/บ่อดักไขมันให้เหมาะสม การติดตั้งถัง/บ่อดักไขมันที่ถูกวิธี หลักการการดักไขมัน การบำรุงรักษา และการใช้ประโยชน์ของถัง/ บ่อดักไขมัน ซึ่งเป็นการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการปฏิบัติได้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามข้อบัญญัติ กรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565 ไปในคราวเดียวกัน ทั้งนี้ เพื่อให้การตรวจบ่อดักไขมัน ป้องกันน้ำท่วมมีความยั่งยืน สำนักอนามัยได้ขอความร่วมมือสำนักงานเขต เพิ่มความเข้มงวดในการตรวจถัง/บ่อดักไขมันในขั้นตอนการตรวจสอบลักษณะสถานประกอบการที่มีการ จำหน่ายอาหาร เพื่อขอต่ออายุใบอนุญาต หรือการตรวจเพื่อได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร ในทุก ๆ ปี ต่อไป

รายงานประจำปี งบประมาณ พ.ศ. 2568

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

ที่ปรึกษา

นางดวงพร	ปิณจีเสติกุล	ผู้อำนวยการสำนักอนามัย
นางพิระยา	สมชัยยานนท์	รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย (ด้านบริหาร)
นายवासเทพ	บุญชู	ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร

ผู้จัดทำ

นางดาราวรรณ	บัววัฒนา	หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร
นางรัชนิดา	คำมา	หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลตลาดและสถานที่สะสมอาหาร
นางสาวใจหนึ่ง	นวมงาม	หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร
นางสาววิภาพร	คอกขุนทด	หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
นายวิโรจน์	กุศลช่วย	หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป
นางสาวสุพัตรา	สระคำจันทร์	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
นางสาวสาธิตา	ปั้นทอง	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ
นางสาวนวลพรรณ	กายากุล	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ
นายพิระศักดิ์	ถิ่นวัฒนากุล	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 : foodsantation.bangkok@gmail.com



สำนักอนามัย
HEALTH DEPARTMENT



กองสุขาภิบาลอาหาร
สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

เลขที่ 10 อาคารสำนักงานเขตราชเทวี ชั้น 8 ถนนพญาไท
แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร 10400



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



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



กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร



FoodSanitation BMA

