

ตัวชี้วัดที่ 4.3 ระดับความสำเร็จของการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารภายในตลาดนัดกรมอนามัย

ระดับ ๑ Assessment มีบทวิเคราะห์สถานการณ์ของตัวชี้วัด/ มีข้อมูล สารสนเทศ และความรู้ที่นำมาใช้

๑.๑ ผลการวิเคราะห์สถานการณ์ของตัวชี้วัดและความรู้ที่นำมาใช้ประกอบการวิเคราะห์

- ผลผลิต / ผลลัพธ์ระดับ C (Comparisons) การเปรียบเทียบ : ในปีงบประมาณ ๒๕๖๒ เป็นต้นมาสำนักงานเลขาธิการกรม ได้รับนโยบายในการยกระดับการพัฒนาองค์กรภายใต้คำสั่งกรมอนามัยที่ ๑๑๑/๒๕๖๒ เรื่องแต่งตั้งคณะกรรมการและคณะทำงานพัฒนากรมอนามัยสู่การเป็น GREEN & CLEAN Organization ในองค์ประกอบที่ ๖. คณะทำงานการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร น้ำบริโภค และโภชนาการ (Nutrition) มุ่งเน้นการพัฒนาคุณภาพอาหาร ให้มีความสะอาด ปลอดภัย และมีโภชนาการที่ดี โดยการบูรณาการระหว่างสำนักงานเลขาธิการกรม สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สำนักโภชนาการ และสำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม

ในปีงบประมาณ ๒๕๖๒ รับการตรวจด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะฯ จากเทศบาลนครนนทบุรี และในปีงบประมาณ ๒๕๖๒ กรมอนามัย ได้มีผลการประเมินผ่านเกณฑ์ด้านกายภาพทั้งหมด ๒๕ ข้อ ไม่ผ่านเกณฑ์ ๕ ข้อ ผ่านเกณฑ์กายภาพคิดเป็นร้อยละ ๘๓.๓ และด้านชีวภาพไม่มีข้อมูล

ในปีงบประมาณ ๒๕๖๔ สำนักงานเลขาธิการกรม ได้จัดระดับความสำเร็จในการสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารปลอดภัยและมีคุณภาพโดยมีหลักเกณฑ์การประเมินด้านกายภาพร้านค้าอาหารกรมอนามัย ผ่านเกณฑ์ไม่ต่ำกว่า ร้อยละ ๘๐ เกณฑ์การตรวจเฝ้าระวังด้านชีวภาพจากกรมอนามัย ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๙๐ จากตัวอย่างอาหารที่นำมาทดสอบทั้งหมด กรมอนามัยสรุปผลการตรวจ ผ่านเกณฑ์ด้านกายภาพผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ ๙๐.๕ และด้านชีวภาพผ่านเกณฑ์คิดเป็นร้อยละ ๙๗ ในปีงบประมาณ ๒๕๖๔ ได้ดำเนินการจัดทำตัวชี้วัดในการสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารปลอดภัยและมีคุณภาพ โดยได้ตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ แบ่งเป็น ๒ ระดับ คือ มาตรฐานดีมาก (ผ่านทั้งหมด ๓๐ ข้อ) มาตรฐานดี (ผ่านไม่น้อยกว่า ๒๐ ข้อ)

ในปีงบประมาณ ๒๕๖๖ สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ได้ขอความร่วมมือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องร่วมตรวจตลาดนัดในกระทรวงสาธารณสุข โดยได้เข้าตรวจตลาดนัดกรมอนามัย เมื่อวันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๖ เพื่อเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารด้านชีวภาพ ในตลาดนัดกรมอนามัย จำนวน ๓๗ แผง โดยตรวจตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภค น้ำแข็งบริโภค และมีผู้สัมผัสอาหาร ใช้ชุดทดสอบภาคสนามตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียขั้นต้น SI-๒ (๑.๑๓) จำนวนทั้งหมด ๖๕ ตัวอย่าง ผลปรากฏว่าพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๑๐ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๕.๓๘ และไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๕๕ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๘๔ โดยจำแนกตามประเภทตัวอย่าง ดังนี้

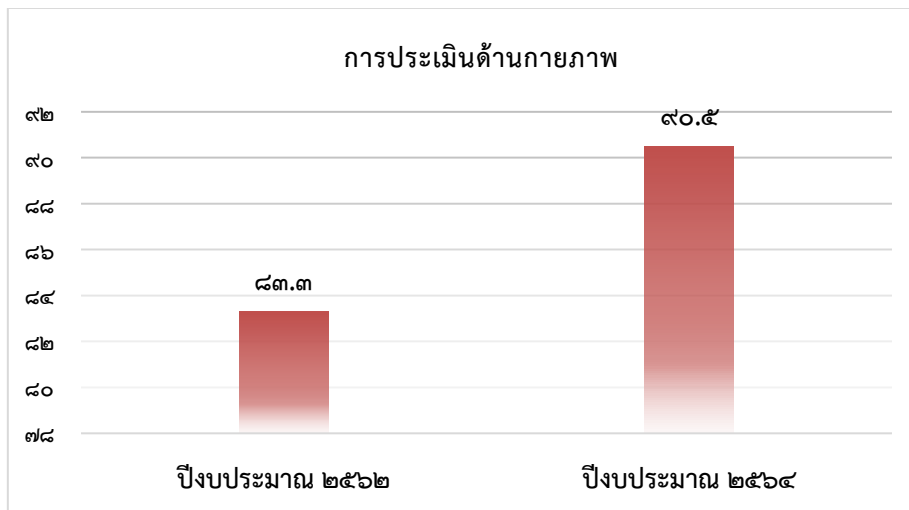
ด้านชีวภาพ

- น้ำแข็งบริโภค จำนวน ๒ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐
- อาหาร จำนวน ๒๖ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน ๓ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๑.๕๓ และไม่พบการปนเปื้อน ๒๓ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๘๘.๔๗
- มือผู้สัมผัสอาหาร ๓๗ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน ๗ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๘.๙๑ และไม่พบการปนเปื้อน ๓๐ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๘๑.๐๙

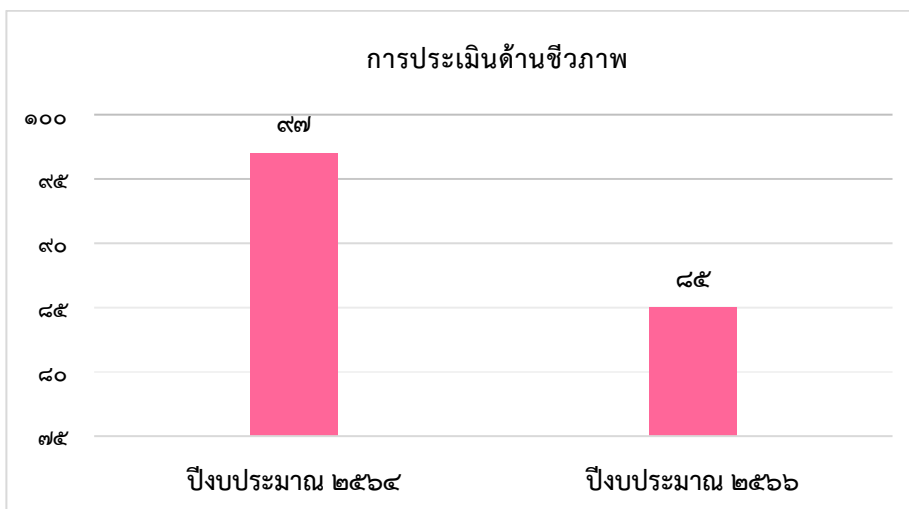
ด้านกายภาพ

- ไม่มีข้อมูล -

- ผลผลิต / ผลลัพธ์ระดับ T (Trends) แนวโน้ม



สรุปผล (ด้านกายภาพ) การตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารในปี ๒๕๖๒ มาตรฐานที่ได้คือ มาตรฐานดี ผ่านเกณฑ์ ๒๕ ไม่ผ่านเกณฑ์ ๕ คิดเป็นร้อยละ ๘๓.๓ (ตรวจประเมิน เมื่อวันที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๒) และระดับความสำเร็จในการสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย และมีคุณภาพที่ได้ดำเนินการตรวจประเมินด้านกายภาพ มีผลการตรวจประเมินด้านกายภาพในปีงบประมาณ ๒๕๖๔ คิดเป็นร้อยละ ๙๐.๕ ซึ่งจากการเปรียบเทียบประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร ในปีงบประมาณ ๒๕๖๒ และปีงบประมาณ ๒๕๖๔ การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาล (ด้านกายภาพ) มีแนวโน้มดีขึ้น



สรุปผล (ด้านชีวภาพ) ระดับความสำเร็จในการสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย และมีคุณภาพที่ได้ดำเนินการตรวจประเมินด้านชีวภาพร้านค้าอาหารกรมอนามัย ผ่านเกณฑ์คิดเป็นร้อยละ ๙๗ และการตรวจของสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข เฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารด้านชีวภาพไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย คิดเป็นร้อยละ ๘๕ ซึ่งจากการเปรียบเทียบประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร ในปี ๒๕๖๔ และงบประมาณ ๒๕๖๖ การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาล (ด้านชีวภาพ) มีแนวโน้มลดลง

- ผลผลิต / ผลลัพธ์ระดับ Le (Level) ของผลการดำเนินการในปัจจุบัน : ปีงบประมาณ ๒๕๖๗ สำนักงานเลขานุการกรม ได้ดำเนินการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารภายในตลาดนัดของกรมอนามัย โดยให้ปฏิบัติตนให้ถูกสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี เฝ้าระวังการปนเปื้อนในอาหารสิ่งแปลกปลอมที่ปะปนในอาหารที่สามารถส่งผลต่อการเจ็บป่วย การติดเชื้อมกับผู้รับประทานอาหาร เพื่อเพิ่มความปลอดภัยด้านการบริโภคอาหารสะอาด ปลอดภัย และมีคุณภาพ ให้แก่ผู้บริโภค โดยการตรวจประเมิน “ด้านกายภาพ” (ผู้สัมผัสอาหาร) และสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการจัดตั้งตลาดนัด ตามหลักเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น้ำซึ้อ” และเป็นไปตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๖๑ การตรวจประเมิน “ด้านชีวภาพ” การตรวจประเมินวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหาร และตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ เพื่อเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหารที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค
