



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ภาพข่าวกิจกรรม

สำนักงานเลขาธิการกรม

สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข
ลงพื้นที่สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารและตรวจสอบเคมีร้านค้าตลาดนัดกรมอนามัย



วันที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ลงพื้นที่สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารและตรวจสอบเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผักและผลไม้สด โดยใช้ชุดทดสอบภาคสนามตรวจร้านค้าในตลาดนัดกรมอนามัย เพื่อขับเคลื่อนการดำเนินงานและเป็นแบบอย่างด้านอาหารปลอดภัย ถูกต้องตามหลักสุขวิทยา



ข่าวสารรอบรั้วกรมอนามัย

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนสุขภาพดี



กลุ่มพิธีการและกิจกรรมพิเศษ



สำนักงานเลขานุการกรม
288
23 ก.พ. 2567
9.55น.

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร โทร. ๐ ๒๕๙๐ ๔๓๘๗

ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๓/๓๓๘๗

วันที่ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

เรื่อง ขอแจ้งผลการตรวจตลาดนัดของกระทรวงสาธารณสุข ครั้งที่ ๑ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

เรียน เลขานุการกรมอนามัย

ตามหนังสือสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย ที่ สธ ๐๒๒๕.๐๔/ว๕ ลงวันที่ ๑๙ มกราคม ๒๕๖๗ ขอเชิญตรวจตลาดนัดของกระทรวงสาธารณสุข ครั้งที่ ๑ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ เพื่อตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารและการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการที่ตลาดนัดของสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ตลาดนัดกรมการแพทย์ ตลาดนัดกรมอนามัย และตลาดนัดสำนักคณะกรรมการอาหารและยา นั้น

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ได้ดำเนินการตรวจตลาดนัดเรียบร้อยแล้ว ขอแจ้งผลการตรวจตลาดนัดในกระทรวงสาธารณสุข ตลาดนัดกรมอนามัย รายละเอียดตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

(นางสุธิดา อุทะพันธุ์)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

- ด.ร.บ
- นายแพทย์ อ.พ. ดำเนินการ
ในคณะที่ปรึกษา

(นายวินัย รอดทอง)

เลขานุการกรม

23 ก.พ. 2567

ผลการประเมินด้านชีวภาพ

สรุปผลการสุ่มตรวจประเมินเพื่อเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่โรงอาหารกรมอนามัย
เก็บตัวอย่างโดยใช้ชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น อ.13 (SI-2)

ณ วันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2567

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ดำเนินการสุ่มตรวจประเมินเพื่อเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารด้านกายภาพ
และชีวภาพตามแบบตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหาร SAN ตลาดประเภทที่ 2 ในพื้นที่ตลาดนัดกรมอนามัย
เมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2567 สรุปผลการดำเนินงาน ดังนี้

ดำเนินการสุ่มเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารด้านชีวภาพในพื้นที่ตลาดนัดกรมอนามัย จำนวน 27 ร้าน โดยตรวจ
ตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภค น้ำแข็ง และมือผู้สัมผัสอาหาร ใช้ชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น อ.13
(SI-2) จำนวนทั้งหมด 39 ตัวอย่าง ผลปรากฏว่าพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียจำนวน 3 ตัวอย่าง
คิดเป็นร้อยละ 7.69 โดยจำแนกตามประเภทตัวอย่างที่พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ดังนี้

ด้านชีวภาพ

- อาหาร จำนวน 10 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 30
- น้ำแข็ง จำนวน 2 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 27 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

จากผลการสุ่มตรวจประเมินเพื่อเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ตลาดนัดกรมอนามัย พบการ
ปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จไม่ใช้ความร้อน คือ ผักชี ผักกาดหอม และน้ำอ้อย
ในอาหารปรุงสำเร็จไม่ใช้ความร้อนหรืออาหารที่ไม่ได้ผ่านการปรุงสุก ปัจจัยที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร
ประเภทนี้ คือ การไม่ได้ถูกฆ่าเชื้อโรคด้วยความร้อน หากไม่มีการจัดการที่ถูกต้องเหมาะสม ก็จะเป็นแหล่งปนเปื้อน
ของเชื้อโรคได้เป็นอย่างดี เช่น ผักและผลไม้ หากล้างทำความสะอาดไม่ถูกต้องก็จะเป็นแหล่งปนเปื้อนของเชื้อโรคได้
การตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียแสดงถึงการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียที่มีแหล่งที่มาจากอุจจาระของคนและ
สัตว์เลือดอุ่น ซึ่งอาจเกิดการปนเปื้อนในสิ่งแวดล้อม เช่น การปนเปื้อนของผัก อาจเนื่องมาจากการปนเปื้อนจาก
แหล่งเพาะปลูก การล้างทำความสะอาดที่ไม่ถูกวิธี การเก็บในภาชนะที่ไม่สะอาด หรือเก็บรวบรวมกับผักหรือ
อาหารประเภทอื่น ก็จะเป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรคได้

ข้อเสนอแนะสำหรับผู้ดูแล

จากผลการสุ่มตรวจประเมิน พบว่ามีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ผู้ดูแลต้องกำชับให้
ผู้ขายของ ผู้ช่วยขายของ และผู้สัมผัสอาหาร ปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารอย่างเคร่งครัด ดังนี้

1. การจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ ควรปฏิบัติดังนี้

- อาหารปรุงสำเร็จและอาหารที่ไม่ได้ผ่านความร้อน เช่น ผัก ผลไม้ ควรนำไปล้างให้สะอาดก่อนนำไปบริโภคหรือ
ก่อนนำไปจำหน่าย ควรมีการเก็บรักษาอุณหภูมิอย่างเหมาะสม มีการปกปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า
60 เซนติเมตร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียก่อโรค

2. ผู้สัมผัสอาหาร ควรปฏิบัติดังนี้

- ต้องแต่งกายให้สะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผมหรือเน็ตคลุมผม ดัดบัตร
ประจำตัวผู้สัมผัสอาหารเพื่อแสดงตัวทุกครั้งปฏิบัติหน้าที่

- ควรจะดูแลมือให้สะอาดอยู่เสมอ ล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร และหลังออก
จากห้องส้วม ตัดเล็บให้สั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สวมเครื่องประดับ เช่น นาฬิกา ข้อมือ แหวน เนื่องจากมือสามารถ
ส่งผ่านเชื้อโรคและสิ่งสกปรกไปสู่อาหารได้ ถึงแม้ว่าผู้สัมผัสอาหารจะหลีกเลี่ยงการสัมผัสอาหารด้วยมือ แต่อย่างไร
ก็ตามผู้สัมผัสอาหารต้องใช้มือในการปฏิบัติงาน เพื่อหยิบจับอุปกรณ์ตลอดระยะเวลา การปรุง ประกอบอาหาร

- การเช็ดมือ ควรปล่อยให้แห้งเอง ถ้าจำเป็นต้องเช็ดมือควรเช็ดมือด้วยกระดาษที่ใช้ครั้งเดียว และไม่ควรร
ใช้ผ้าเช็ดมือผืนเดียวแล้วเช็ดซ้ำๆ กัน ซึ่งจะเป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรค

- กรณีมีแผลที่มือ ให้ทำความสะอาด ใส่ยาฆ่าเชื้อโรค ทำแผล ปิดพลาสติก และสวมถุงมือให้เรียบร้อย

- ใช้อุปกรณ์ที่สะอาดหยิบจับอาหาร ไม่ใช้มือหยิบหรือจับอาหารโดยตรง

- ทุกครั้งที่ไอ หรือจาม ต้องใช้ผ้าสะอาดปิดปาก จมูกทุกครั้ง และควรอยู่ห่างจากบริเวณที่มีการปรุงและ
ประกอบอาหาร

- ไม่พูดคุย และไม่สูบบุหรี่ ในขณะที่ปรุงประกอบอาหาร

ผลการประเมินด้านกายภาพ

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
(ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

- SAN : ผ่านเกณฑ์การประเมินทุกข้อ ประกอบด้วย 5 ข้อ ดังนี้
- 1. ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร
 - 2. สถานประกอบการกิจการขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง จาก อพท.
 - 3. สถานประกอบการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 20 ข้อ
 - หมวด 1 สถานที่ (จำนวน 10 ข้อ)
 - หมวด 2 อาหาร (จำนวน 5 ข้อ)
 - หมวด 3 ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 2 ข้อ)
 - หมวด 4 บุคคล (ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร) (จำนวน 2 ข้อ)

ให้แสดงเครื่องหมาย ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

- 1. ถูกต้องครบถ้วน : สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน
- 2. ต้องปรับปรุง : สถานที่จำหน่ายอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ
ผู้ตรวจประเมินควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด
- 3. ไม่มีกิจกรรม : สถานที่จำหน่ายอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และ
ไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร และไม่ขัดต่อกฎกระทรวงฯ

	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มี กิจกรรม	
สถานที่	1	สถานที่ตั้งถูกต้องตามกฎหมาย ควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล มูลฝอย หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	✓			
	2	พื้น ผนัง เพดาน บริเวณหรือชั้นวางอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย มีการจัดวางสิ่งของเป็นสัดส่วน และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ	✓			
	3	มีการจัดการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างที่เพียงพอ เหมาะสม ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริงและเป็นเขตปลอดบุหรี่ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	✓			
	4	โต๊ะเตรียม ปรง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่ล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ สะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			
	5	โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ	✓			
	6.	จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ที่ถูกสุขลักษณะ มีสภาพดี พร้อมใช้งาน	✓			
	7.	ส้วม สะอาด พร้อมใช้งาน แยกเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอ เหมาะสม และมีอ่างล้างมือด้วยน้ำและสบู่ที่ถูกสุขลักษณะ สภาพดี พร้อมใช้งาน	✓			
	8.	ถังรองรับมูลฝอย สภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยชนิดอื่น นำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาล	✓			
	9.	มีการจัดการน้ำเสีย โดยมีรางระบายน้ำเสีย สะอาด มีการแยกไขมัน โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่น ก่อนระบายน้ำทิ้งสู่ทางสาธารณะ	✓			รางระบายน้ำเสียมีลักษณะที่ชำรุดทรุดโทรมเสี่ยงต่อการเกิดอันตรายต่อผู้ประกอบการ
	10.	มีมาตรการป้องกันอัคคีภัยหรือมีถังดับเพลิง ที่มีสภาพดี พร้อมใช้งาน และต้องไม่ใช่ก๊าซหุงต้มบนโต๊ะรับประทานอาหาร หากใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับอุ่นอาหารต้องได้มาตรฐาน (มอก.) และมีการจัดเก็บสารเคมีแยกเป็นสัดส่วน		✗		สภาพบรรจุของถังดับเพลิงเกิดการขึ้นสนิมมีลักษณะที่เก่า
อาหาร	11	อาหารสด อาหารแห้ง มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน มีการปกปิดวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			
	12	เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (มีเครื่องหมาย อย.) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร	✓			
	13	อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด และมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			

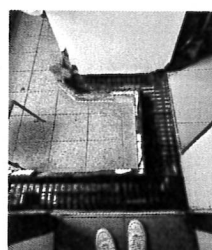
	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มี กิจกรรม	
	14	น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งหรือใช้ที่คีบโดยเฉพาะ ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งบริโภค และถังน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			
	15	น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีการปรับปรุงคุณภาพเหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข บรรจุในภาชนะสะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี	✓			
ภาชนะ อุปกรณ์	16	ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการจัดบริการช้อนกลางในการรับประทานอาหารร่วมกัน	✓			
	17	ภาชนะ อุปกรณ์ทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด	✓			
บุคคล	18	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น เล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ มือไม่มีบาดแผล แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือเครื่องแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนที่สะอาด สวมหมวก/เน็ต/อุปกรณ์คลุมผมที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ เป็นต้น	✓			
	19	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร **ตามที่กฎหมายกำหนด**	✓			
สัตว์ นำโรค	20	มีมาตรการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลี้ยง เข้ามาในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร	✓			
สรุปผลคะแนน						

สรุปและข้อเสนอแนะ

จากการตรวจสอบสถานที่จำหน่ายอาหาร โรงอาหารกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เมื่อวันที่ 24 มกราคม 2567 ตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

ข้อ 9 บริเวณวางระบายน้ำของโรงอาหารกรมอนามัย มีสภาพที่ชำรุดทรุดโทรม เสี่ยงต่อการเกิดอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ จึงควรเร่งซ่อมแซม ปรับปรุง แก้ไขให้เร็วที่สุดเพื่อป้องกันการเกิดอุบัติเหตุในระหว่างปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ

ข้อ 10 ถังดับเพลิงมีสภาพบรรจุที่เก่าและมีอายุการใช้งานที่มากกว่า 5 ปี และไม่มี การตรวจเช็คสภาพการใช้งานจึงควรเปลี่ยนถังดับเพลิงใหม่ที่มีสภาพดี พร้อมใช้งาน และทำการตรวจเช็คสภาพเป็นประจำปีละ 2 ครั้ง





สำนักงานเลขานุการกรม
เลขที่ 7052
วันที่ 24 มี.ค. 2567
เวลา 14.14 น.

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย กลุ่มวิชาการ โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๑๖๒๐

ที่ สธ ๐๒๒๕.๐๔/ก๕

วันที่ ๑๙ มกราคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเชิญตรวจตลาดนัดในกระทรวงสาธารณสุข ครั้งที่ ๑ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

เรียน เลขานุการกรม กรมอนามัย

ตามที่สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย ได้จัดประชุมหารือการตรวจตลาดนัดในกระทรวงสาธารณสุข ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๑๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ ณ ห้องประชุม ๑ สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย อาคาร ๔ ชั้น ๕ ตึกสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข และที่ประชุมได้มีมติเห็นชอบให้มีการตรวจความปลอดภัยของอาหารและการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการที่ตลาดนัดในกระทรวงสาธารณสุข ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ได้แก่ ตลาดนัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ตลาดกรมการแพทย์ ตลาดนครกรมอนามัย และตลาดนัดสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ปีละ ๒ ครั้ง ในเดือนกุมภาพันธ์ และเดือนกรกฎาคม นั้น

ในการนี้ เพื่อให้มีการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย จึงขอเชิญท่านและเจ้าหน้าที่ร่วมตรวจตลาดนัดในกระทรวงสาธารณสุข ครั้งที่ ๑ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ในวันที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ ที่ตลาดนัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข และตลาดนัดกรมอนามัย และวันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ ที่ตลาดนัดกรมการแพทย์และตลาดนัดสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยพร้อมกันที่ตลาดนัดในเวลา ๐๘.๐๐ น.

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์มอบหมายเจ้าหน้าที่ดำเนินการต่อไปด้วย
จะเป็นพระคุณ

(นายไพบุลย์ เอี่ยมขำ)

ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย

- ผอ.สธ 1/๑๖, ๒๐ ท.บ.บม
- ๒๐๖๑๙๑๗. ๑๗๓๑๑๑๑๑

(นายวินัย รอดไทร)

เลขานุการกรม