

ตัวชี้วัดที่ ๔.๗ ระดับความสำเร็จของการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารภายในตลาดนัดกรมอนามัย

ระดับ ๑ Assessment มีบทวิเคราะห์สถานการณ์ของตัวชี้วัด/ มีข้อมูล สารสนเทศ ที่นำมาใช้

๑.๑ ผลการวิเคราะห์สถานการณ์ของตัวชี้วัดและที่นำมาใช้ประกอบการวิเคราะห์

- ผลผลิต / ผลลัพธ์ระดับ C (Comparisons) การเปรียบเทียบ : ในปีงบประมาณ ๒๕๖๒ เป็นต้นมาสำนักงานเลขานุการกรม ได้รับนโยบายในการยกระดับการพัฒนากองคกรภายใต้คำสั่งกรมอนามัยที่ ๑๑๑/๒๕๖๒ เรื่องแต่งตั้งคณะกรรมการและคณะทำงานพัฒนากองคกรเป็น GREEN & CLEAN Organization ในองค์ประกอบที่ ๖. คณะทำงานการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร น้ำบริโภค และโภชนาการ (Nutrition) มุ่งเน้นการพัฒนาคุณภาพอาหาร ให้มีความสะอาด ปลอดภัย และมีโภชนาการที่ดี โดยการบูรณาการระหว่างสำนักงานเลขานุการกรม สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สำนักโภชนาการ และสำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม

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

ในปีงบประมาณ ๒๕๖๔ สำนักงานเลขานุการกรมได้จัดระดับความสำเร็จในการสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารปลอดภัยและมีคุณภาพโดยมีหลักเกณฑ์การประเมินด้านกายภาพร้านค้าอาหารกรมอนามัย 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 และมือผู้สัมผัสอาหาร ใช้ชุดทดสอบภาคสนามตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียขั้นต้น SI-๒ (อ.๑๓) จำนวนทั้งหมด ๖๕ ตัวอย่าง ผลปรากฏว่าพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๑๐ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๕.๓๘ และไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๕๕ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๘๔

ในปีงบประมาณ ๒๕๖๗ สำนักงานเลขานุการกรม กรมอนามัย ดำเนินการขับเคลื่อนเพื่อเป็นการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารภายในตลาดนัดกรมอนามัย โดยจัดทำเป็นตัวชี้วัดที่ ๔.๓ ระดับความสำเร็จของการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารภายในตลาดนัดกรมอนามัย โดยการบูรณาการร่วมกันระหว่าง ๕ หน่วยงาน ได้แก่ ๑.สำนักงานเลขานุการกรม กรมอนามัย ๒.สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ๓.สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ๔.กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ๕.สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งสำนักงานเลขานุการกรมเป็นผู้ขับเคลื่อนการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลฯ และอีก ๔ หน่วยงาน ร่วมกันตรวจตลาดนัดและโรงอาหารกรมอนามัย โดยกำหนดการเข้าตรวจตลาดนัดกรมอนามัย ครั้งที่ ๑/๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ และครั้งที่ ๒/๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๑๙ กรกฎาคม ๒๕๖๗ เพื่อเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารด้านกายภาพและชีวภาพภายในตลาดนัดและโรงอาหารกรมอนามัย โดยมีผลการตรวจฯ ครั้งที่ ๒/๒๕๖๗ ดังนี้

ด้านชีวภาพ

ครั้งที่ ๑/๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

ตรวจตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภค น้ำแข็งบริโภค และมือผู้สัมผัสอาหาร ใช้ชุดทดสอบภาคสนามตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียเบื้องต้น SI-๒ (อ.๑๓) จำนวน ๒๗ ร้าน ๓๙ ตัวอย่าง ผลปรากฏว่าพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๓ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๗.๖๙ และไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๓๖ ตัวอย่าง **คิดเป็นร้อยละ ๙๒.๓๑**

ครั้งที่ ๒/๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๑๙ กรกฎาคม ๒๕๖๗

ตรวจตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภค น้ำแข็งบริโภค และมือผู้สัมผัสอาหาร ใช้ชุดทดสอบภาคสนามตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียเบื้องต้น SI-๒ (อ.๑๓) จำนวน ๓๒ แผง ๓๒ ตัวอย่าง ผลปรากฏว่าพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๒ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๖.๒๕ และไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๓๐ ตัวอย่าง **คิดเป็นร้อยละ ๙๓.๗๕**

ด้านกายภาพ

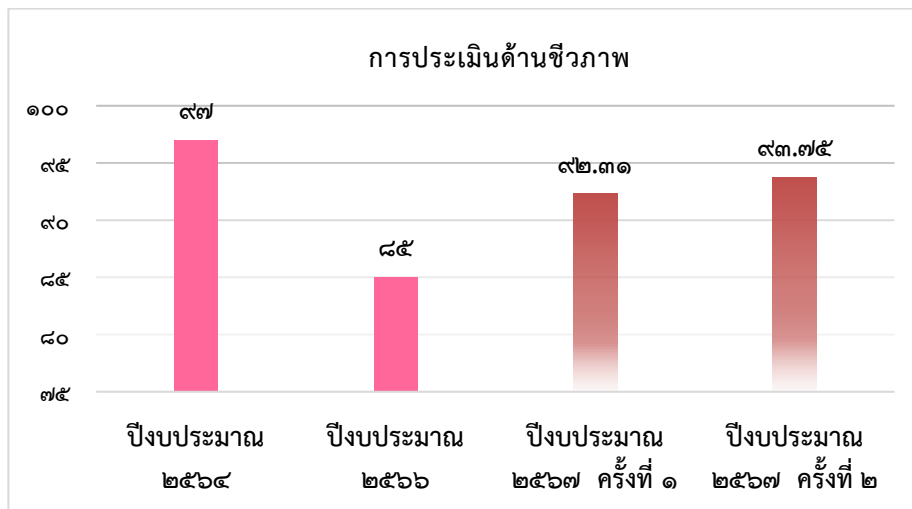
ครั้งที่ ๑/๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

โดยได้แจ้งผลการประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (ตามกฎหมายตรวจสอบสุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย พ.ศ.๒๕๖๑) มีข้อกำหนดด้านกายภาพ จำนวน ๒๐ ข้อ ไม่ผ่านข้อกำหนด จำนวน ๑ ข้อ คิดเป็นร้อยละ ๕ ผ่านข้อกำหนดด้านกายภาพ ๑๙ ข้อ **คิดเป็นร้อยละ ๙๕**

ครั้งที่ ๒/๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๑๙ กรกฎาคม ๒๕๖๗

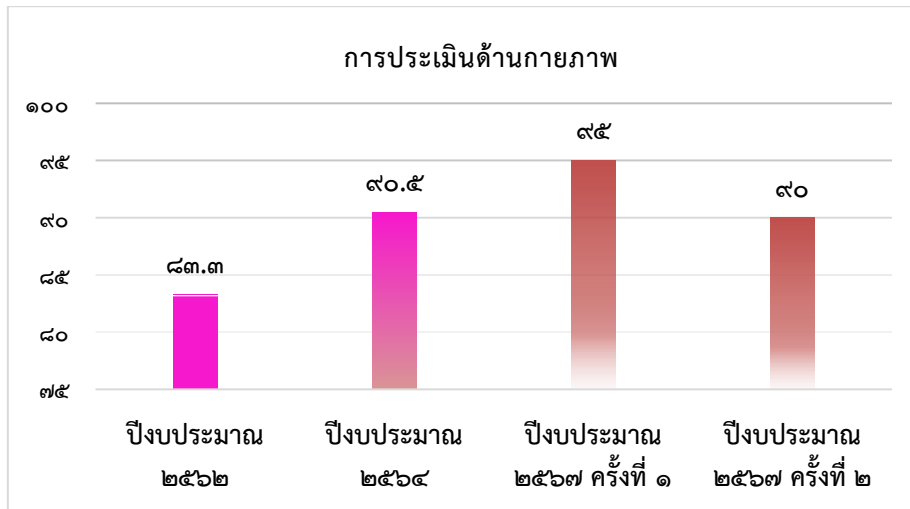
โดยได้แจ้งผลการประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (ตามกฎหมายตรวจสอบสุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย พ.ศ.๒๕๖๑) มีข้อกำหนดด้านกายภาพ จำนวน ๒๐ ข้อ ไม่ผ่านข้อกำหนด จำนวน ๒ ข้อ คิดเป็นร้อยละ ๑๐ ผ่านข้อกำหนดด้านกายภาพ ๑๘ ข้อ **คิดเป็นร้อยละ ๙๐**

- ผลผลิต / ผลลัพธ์ระดับ T (Trends) แนวโน้ม



สรุปผล (ด้านชีวภาพ) ระดับความสำเร็จในการสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย และมีคุณภาพได้ดำเนินการตรวจประเมินด้านชีวภาพร้านค้าอาหารกรมอนามัย ปีงบประมาณ ๒๕๖๔ ผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ ๙๗ ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ การตรวจของสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ฝ่ายระวังสุขาภิบาลอาหารด้านชีวภาพไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย คิดเป็นร้อยละ ๘๕ และการตรวจประเมินฯ ด้านชีวภาพ ในปีงบประมาณ ๒๕๖๗

ครั้งที่ ๑ ผ่านเกณฑ์คิดเป็น ร้อยละ ๘๓.๓๑ ครั้งที่ ๒ ผ่านเกณฑ์คิดเป็นร้อยละ ๘๓.๗๕ ซึ่งจากการเปรียบเทียบการประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร ในปี ๒๕๖๔ และในปี ๒๕๖๖ การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาล (ด้านชีวภาพ) มีแนวโน้มลดลง แต่ในปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ครั้งที่ ๑ และครั้งที่ ๒ มีแนวโน้มที่ดีขึ้น



สรุปผล (ด้านกายภาพ) การตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารในปี ๒๕๖๒ มาตรฐานที่ได้คือ มาตรฐานดี ผ่านเกณฑ์ ๒๕ ไม่ผ่านเกณฑ์ ๕ คิดเป็นร้อยละ ๘๓.๓ (ตรวจประเมิน เมื่อวันที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๒) และระดับความสำเร็จในการสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย และมีคุณภาพที่ได้ดำเนินการตรวจประเมินด้านกายภาพ มีผลการตรวจประเมินด้านกายภาพ ในปีงบประมาณ ๒๕๖๔ คิดเป็นร้อยละ ๙๐.๕ และการตรวจประเมินฯ ด้านกายภาพ ในปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ครั้งที่ ๑ ผ่านเกณฑ์คิดเป็น ร้อยละ ๙๕ ครั้งที่ ๒ ผ่านเกณฑ์คิดเป็นร้อยละ ๙๐ ซึ่งจากการเปรียบเทียบประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร ในปีงบประมาณ ๒๕๖๒ และปีงบประมาณ ๒๕๖๔ การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาล (ด้านกายภาพ) มีแนวโน้มดีขึ้น และในปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ครั้งที่ ๑ มีแนวโน้มดีขึ้น แต่ครั้งที่ ๒ มีแนวโน้มลดลง

- ผลผลิต / ผลลัพธ์ระดับ Le (Level) ของผลการดำเนินการในปัจจุบัน : ปีงบประมาณ ๒๕๖๘ สำนักงานเลขานุการกรม ได้ดำเนินการอย่างต่อเนื่องในการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารภายในตลาดนัดของกรมอนามัย โดยให้ปฏิบัติตนให้ถูกสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี เฝ้าระวังการปนเปื้อนในอาหารสิ่งแปลกปลอมที่ปะปนในอาหารที่สามารถส่งผลกระทบต่อการใช้ป่วย การติดเชื้อมกับผู้รับประทานอาหาร เพื่อเพิ่มความปลอดภัยด้านการบริโภคอาหารสะอาด ปลอดภัย และมีคุณภาพ ให้แก่ผู้บริโภค โดยการตรวจประเมิน “ด้านกายภาพ” (ผู้สัมผัสอาหาร) และสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการจัดตั้งตลาดนัด ตามหลักเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น่าซื้อ” และเป็นไปตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๖๑ การตรวจประเมิน “ด้านชีวภาพ” การตรวจประเมินวัตถุเคมีที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหาร และตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จเพื่อเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหารที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค
