การประเมินผู้ประกอบการร้านค้า ตลาดนัดกรมอนามัย ครั้งที่ ๒/๒๕๖๘

ลงพื้นที่สุ่มตรวจ เมื่อวันที่ ๑๘ กรกฎาคม ๒๕๖๘
โดยสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณะสุข ร่วมกับ
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
และสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

๕.๑ ผลการตรวจประเมินด้านกายภาพ

การประเมินด้านกายภาพ ตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “ตลาดประเภทที่ ๒” ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.๒๕๕๑ จำนวนทั้งหมด ๒๐ ข้อ ผ่าน ๑๘ ข้อ คิดเป็นร้อยละ ๙๐

สรุปผลการประเมินด้านกายภาพ อยู่ในระดับคะแนน ๐.๕

๕.๒ ผลการตรวจประเมินด้านชีวภาพ

การประเมินด้านชีวภาพ โดยชุดทดสอบภาคสนามตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น อ.๑๓ (SI-๒) จำนวนทั้งหมด ๕๑ ตัวอย่าง ผ่าน ๔๗ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๙๒.๑๖ (พบการปนเปื้อน จำนวน ๔ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๗.๘๔ ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน ๔๗ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๙๒.๑๖) ดังนี้

- น้ำแข็งบริโภค จำนวน ๔ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน ๑ ตัวอย่าง
- อาหาร จำนวน ๒๐ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- มือผู้สัมผัสอาหาร ๒๗ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน ๓ ตัวอย่าง

สรุปผลการประเมินด้านชีวภาพ อยู่ในระดับคะแนน ๐.๕

ภาพข่าวกิจกรรม

สำนักงานเลขานุการกรม

กรมอนามัย

สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ร่วมกับสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ลงพื้นที่สุ่มตรวจภาชนะบรรจุอาหารและมือผู้สัมผัสอาหารแม่ค้าตลาดนัดกรมอนามัย

วันศุกร์ที่ 18 กรกฎาคม 2568 เวลา 08.30 น. สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ร่วมกับสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ลงพื้นที่สุ่มตรวจภาชนะบรรจุอาหาร และมือผู้สัมผัสอาหารแม่ค้าตลาดนัดกรมอนามัย เพื่อนำไปตรวจสอบหากลุ่มแบคทีเรียและเชื้อโคลิฟอร์ม โดยใช้ชุดทดสอบความสะอาดภาชนะสัมผัสอาหาร ณ บริเวณโรงอาหารกรมอนามัย

สำนักงานเลขานุการกรม
เลขรับ 3591
วันที่ - 7 ส.ค. 2568
เวลา 15.15 น.

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย กลุ่มวิชาการ โทร. ๐ ๒๕๙๐ ๑๖๒๐

ที่ สธ ๐๒๒๕.๐๔/๗๖๔ **วันที่** ๓๐ กรกฎาคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขอส่งรายงานผลการตรวจตลาดนัดในกระทรวงสาธารณสุข ครั้งที่ ๒ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

เรียน เลขานุการกรม กรมอนามัย

ตามที่สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย ได้ขอความร่วมมือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องร่วมตรวจตลาดนัดในกระทรวงสาธารณสุข อันได้แก่ ตลาดนัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ตลาดนัดกรมการแพทย์ ตลาดนัดกรมอนามัย และตลาดนัดสำนักคณะกรรมการอาหารและยา ครั้งที่ ๒ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ เมื่อวันที่ ๑๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๘ และวันที่ ๒๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๘ นั้น

ในการนี้ สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย ขอส่งรายงานผลการตรวจตลาดนัดในกระทรวงสาธารณสุข ครั้งที่ ๒ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ เพื่อเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารด้านชีวภาพ โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย รายละเอียดตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาดำเนินการต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

(นางชนิดา สรรพโส)
ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย

-ทราบ
-มอบกลุ่ม PW. เตรียมเข้าประชุม
ปรับปรุง.

(นายวินัย รอดไทร)
เลขานุการกรม
8 ส.ค. 2568

การประเมินด้านชีวภาพ

สรุปผลการสุ่มตรวจประเมิน (เชิงคุณภาพ) เพื่อเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ ตลาดนัดกรมอนามัย เก็บตัวอย่างโดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น อ.13 (SI-2) ณ ตลาดนัดกรมอนามัย เมื่อวันที่ 18 กรกฎาคม 2568

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ร่วมกับสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย ดำเนินการสุ่มตรวจประเมินเพื่อเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารด้านชีวภาพ ในพื้นที่ตลาดนัดกรมอนามัย ณ วันที่ 18 กรกฎาคม 2568 สรุปผลการดำเนินงาน ดังนี้

ดำเนินการสุ่มเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารด้านชีวภาพ ในตลาดนัดกรมอนามัย จำนวน 32 แผง โดยตรวจตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภค น้ำแข็งบริโภค และมือผู้สัมผัสอาหาร ใช้ชุดทดสอบภาคสนามตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น อ.13 (SI-2) จำนวนทั้งหมด 51 ตัวอย่าง ผลปรากฏว่าพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 4 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 7.84 โดยจำแนกตามประเภทตัวอย่าง ดังนี้

ด้านชีวภาพ

- น้ำแข็งบริโภค จำนวน 4 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 1 ตัวอย่าง
- อาหาร จำนวน 20 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- มือผู้สัมผัสอาหาร 27 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 3 ตัวอย่าง

ข้อแนะนำสำหรับผู้ดูแลและควบคุมกำกับผู้สัมผัสอาหาร

จากผลการสุ่มตรวจประเมิน ยังพบว่ามีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในมือผู้สัมผัสอาหาร ผู้ดูแลควรเน้นย้ำมาตรการการป้องกันการปนเปื้อน ให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขวิทยาอย่างเคร่งครัด ดังนี้

1) ควรล้างทำความสะอาดมือทุกครั้งหลังจากจับสิ่งสกปรก สำหรับการเช็ดมือหลังจากล้างทำความสะอาดแล้ว ควรปล่อยให้แห้งเอง หากจำเป็นต้องเช็ดมือ ควรเช็ดมือด้วยกระดาษที่ใช้ครั้งเดียว และไม่ควรใช้ผ้าเช็ดมือผืนเดียวซ้ำ ๆ กัน ซึ่งจะเป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรค

2) กรณีมีแผลที่มือ ให้ทำความสะอาด ใส่ยาฆ่าเชื้อโรค ทำแผล ปิดพลาสเตอร์ชนิดพลาสติกและสวมถุงมือให้เรียบร้อย

3) ใช้อุปกรณ์ที่สะอาดหยิบจับอาหาร ไม่ใช้มือหยิบหรือจับอาหารโดยตรง

4) กรณีที่มีการไอ/จามต้องใช้ผ้าสะอาดปิดปาก จมูกทุกครั้ง และควรอยู่ห่างจากบริเวณที่มีการปรุงและประกอบอาหาร

5) ต้องแต่งกายให้สะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผมหรือเน็ทคลุมผม แสดงบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร/วุฒิบัตรที่ผ่านการอบรมในบริเวณที่เห็นชัดเจน

6) ควรตัดเล็บให้สั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สวมเครื่องประดับ เช่น นาฬิกา ข้อมือ แหวน เนื่องจากมือสามารถส่งผ่านเชื้อโรคและสิ่งสกปรกไปสู่อาหารได้ แม้ว่าผู้สัมผัสอาหารจะหลีกเลี่ยงการสัมผัสอาหารด้วยมือ แต่อย่างไรก็ตาม ผู้สัมผัสอาหารต้องใช้มือในการปฏิบัติงาน เพื่อหยิบจับอุปกรณ์ต่างๆ ตลอดระยะเวลา การปรุง ประกอบอาหาร

ข้อแนะนำสุขาภิบาลอาหารด้านกายภาพ

1) ควรมีการปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับหรือตักอาหารและวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

2) ภาชนะรองรับน้ำแข็งพร้อมบริโภคต้องแยกเป็นสัดส่วน ทำความสะอาดเป็นประจำเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

แบบสุ่มตรวจประเมิน (เชิงคุณภาพ) เพื่อเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ตลาดนัดกรมอนามัย

เก็บตัวอย่างโดยใช้ชุดทดสอบ อ.๑๓

วันที่ .....๑๘ กรกฎาคม ๒๕๖๘..... ร้าน/ตลาด ..... ตลาดนัดกรมอนามัย..... อำเภอ/เขต .....ตลาดขวัญ..... จังหวัด ...นนทบุรี

คูหาที่	ชื่อร้าน/เจ้าของกิจการ	อาหาร		ภาชนะ		มือ		น้ำ/น้ำแข็ง	
		ตัวอย่าง	ผล	ตัวอย่าง	ผล	ตัวอย่าง	ผล	ตัวอย่าง	ผล
๑	ร้านโจ๊ก	หอมโรย	-			คุณวรรณ	-		
๒/	ร้านลอดช่อง	-				คุณนก	-	น้ำแข็ง	+
๓	ร้านปอเปี๊ยะ	ใบโหระพา	-			คุณนาง	-		
๔	ร้านหมูปิ้ง	หมูปิ้ง	-			คุณแดง	-		
๕	ร้านขนมจีน	ใบแมงลัก	-			คุณเจี๊ยบ	-		
๖	ร้านหมูหวาน	หมูหวาน	-			คุณกบ	-		
๗	ร้านเกี๊ยวต้ม	เกี๊ยวต้ม	-			คุณปุ๋ย	-		
๘/	ร้านไข่เค็ม	-				คุณนก	+		
๙	ร้านผลไม้	-				คุณติ๋ว	-		
๑๐	ร้านต้มโคล้ง	ปลาต้ม	-			คุณโบว์	-		
๑๑	ร้านยำแหนม	ผักชีฝรั่ง	-			คุณรี	-		
๑๒	ร้านขนมปังหน้าหมู	-				คุณมอญ	-		

คูหาที่	ชื่อร้าน/เจ้าของกิจการ	อาหาร		ภาชนะ		มือ		น้ำ/น้ำแข็ง	
		ตัวอย่าง	ผล	ตัวอย่าง	ผล	ตัวอย่าง	ผล	ตัวอย่าง	ผล
๑๓	ร้านขาหมู	คะน้าลวก	-			คุณนก	-		
๑๔	ร้านน้ำสมุนไพร	-				คุณกานดา	-		
๑๕	ร้านกระเพาะปลา	ผักชี	-			คุณแดง	-		
๑๖	ร้านลูกชิ้นทอด	ลูกชิ้นทอด	-			คุณปุ๋ย	-		
๑๗	ร้านแตงโมปั่น	-				คุณเน็ต	-	น้ำแข็ง	-
๑๘	ร้านหมูสเต๊ะ	หมูสเต๊ะ	-			คุณเอิร์ธ	-		
๑๙	ร้านวุ้นนมสด	-				คุณฝน	-		
๒๐	ร้านข้าวห่อหมก	-				คุณแดง	-		
๒๑	ร้านซาลาเปา	-				คุณเอ	-		
๒๒	ร้านมะม่วงเบา	-				คุณอู๋	+		
๒๓	ร้านกล้วยปิ้ง	กล้วยปิ้ง	-			คุณอีฟ	-		
๒๔	ร้านก๋วยเตี๋ยวแห้ง	หมูลวก	-			คุณหนูนา	-		
๒๕	ร้านอาหารญี่ปุ่น	กะหล่ำปลี	-			คุณกิ่ง	-		

คูหาที่	ชื่อร้าน/เจ้าของกิจการ	อาหาร		ภาชนะ		มือ		น้ำ/น้ำแข็ง	
		ตัวอย่าง	ผล	ตัวอย่าง	ผล	ตัวอย่าง	ผล	ตัวอย่าง	ผล
๒๖	ร้านข้าวไข่ข้น	ไก่กระเทียม	-			คุณอ้อ	-		
๒๗/	ร้านส้มตำ	กุ้งลวก	-			คุณจักรี	+		
๒๘	ร้านอาหารเกาหลี	หมูห่อใบงา	-						
๒๙	ร้านน้ำอ้อยกาแฟสด	-						น้ำแข็ง	-
๓๐	ร้านอโวคาโด้	-						น้ำแข็ง	-
๓๑	ร้านข้าวมันไก่	ไก่ต้ม	-						
๓๒	ร้านวาฟเฟิล	ข้าวโพด	-						

การประเมินด้านกายภาพ

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “ตลาดประเภทที่ 2”

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

- แบบประเมินนี้ใช้สำหรับประเมินมาตรฐานของตลาดประเภทที่ 2 ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไปของตลาดนัด น่าซื้อ

1. ชื่อตลาด..... ตลาดนัดกรมอนามัย .....
2. เลขที่.....88/22.....หมู่ที่.....ถนน.....ถนนติวานนท์.....ตำบล.....ตลาดขวัญ.....
   อำเภอ.....เมืองนนทบุรี.....จังหวัด.....นนทบุรี.....รหัสไปรษณีย์.....11000.....
3. เลขที่ใบอนุญาต ☑ มี ☐ ไม่มี เลขที่ใบอนุญาต.....1/8/2567.....
4. พื้นที่.....ตรม. เปิดทาการ ปี พ.ศ. .....จำนวนแผง/เปิดขาย.....
5. เวลาเปิดทาการ ☑ ช่วงเช้า (.....07.00 – 14.00 .....น.)
   ☐ ช่วงบ่าย (.....น.)
6. ความถี่ของการเปิดทำการ ☐ ทุกวัน ☑ สัปดาห์ละ.....5.....วัน
7. ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย จำนวน.....คน ได้รับความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน.....คน
8. ชื่อ-สกุล (ผู้รับใบอนุญาต/ผู้ดูแล).....ตำแหน่ง.....
   ที่อยู่.....ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล.....
   อำเภอ.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

ส่วนที่ 3 : การรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “ตลาดนัด น่าซื้อ”

☐ **SAN: ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานทุกข้อ ประกอบด้วย 3 ข้อ ดังนี้**

- ☐ **1. ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย ได้รับความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร**
- ☐ **2. สถานประกอบกิจการขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง จาก อปท.**
- ☐ **3. สถานประกอบกิจการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 20 ข้อ**
  - ☐ **หมวด 1 สถานที่** (จำนวน 8 ข้อ)
  - ☐ **หมวด 2 อาหาร** (จำนวน 6 ข้อ)
  - ☐ **หมวด 3 ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ** (จำนวน 2 ข้อ)
  - ☐ **หมวด 4 บุคคล (ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร)** (จำนวน 3 ข้อ)
  - ☐ **หมวด 5 สัตว์ แมลงนโรค** (จำนวน 1 ข้อ)

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “ตลาดประเภทที่ 2”

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนด	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
สถานที่	1	ตลาดต้องถูกต้องตามกฎหมาย ทางเดินภายในตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร และควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล หรือมูลฝอย ไม่น้อยกว่า 100 เมตร หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	✓			
	2	กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงสร้างคลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่ม หรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกัน ต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง มีการระบายอากาศที่ดีเหมาะสม และไม่มีกลิ่นเหม็นอับ	✓			
	3	โต๊ะเตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร สะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			
	4	มีการจัดการน้ำเสีย/ถังรองรับน้ำเสีย ไม่ระบายน้ำทิ้งสู่ทางสาธารณะ ไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายแก่ประชาชนข้างเคียง หรือการระบาดของโรคติดต่อ	✓			
	5	มีการทำความสะอาดสถานที่ พื้น พื้นผิว และอุปกรณ์ที่มีการสัมผัสร่วมกันด้วยสารทำความสะอาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ	✓			
	6	จัดให้มีห้องส้วมและอ่างล้างมือด้วยน้ำและสบู่ ที่มีจำนวนเพียงพอ สภาพดี ถูกสุขลักษณะ พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	✓			
	7	มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่เพียงพอ ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด แยกประเภท และจัดให้มีที่รวบรวมมูลฝอยในพื้นที่ที่รถเก็บขนมูลฝอยเข้า-ออกได้สะดวก และมีการกำจัดขยะเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ	✓			
	8	จัดให้มีน้ำประปา หรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ	✓			
อาหาร	9	วัตถุดิบอาหารที่นำมาจำหน่ายต้องสะอาด และปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยอาหาร	✓			
	10	แผงจำหน่ายอาหารสดต้องจัดให้เป็นสัดส่วน เก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม ในตู้เย็นหรืออุปกรณ์เก็บความเย็นโดยแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ พร้อมทั้งมีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายไหลลงสู่พื้น และไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริง	✓			
	11	อาหารปรุงสำเร็จ เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับหรือตักอาหาร และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร		✓		
	12	อาหารและน้ำดื่มที่อยู่ในภาชนะปิดสนิท ได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (เครื่องหมาย อย.) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร	✓			

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนด	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
	13	กรณีจัดให้มีบริการน้ำดื่มที่อยู่ในภาชนะที่มีก๊อก หรือทางเทรินน้ำ เช่น เหยือก คูลเลอร์ ฯลฯ ต้องวางอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			
	14	น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็ง หรือใช้ที่คีบโดยเฉพาะ ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งบริโภค และให้วางสูงจากพื้นถึงขอบภาชนะบรรจุน้ำแข็งไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร		✓		
ภาชนะอุปกรณ์	15	ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการจัดบริการช้อนกลางในกรณีที่มีการรับประทานอาหารร่วมกัน	✓			
	16	กรณีที่มีการนั่งรับประทานอาหารในตลาด ต้องจัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาด ล้างด้วยน้ำสะอาด หรือน้ำไหล ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด	✓			
บุคคล	17	มีทะเบียนผู้ขายของ และผู้ช่วยขายของในตลาด พร้อมทั้งระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย	✓			
	18	ผู้ขายของ และผู้ช่วยขายของ มีสุขภาพแข็งแรง มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น เล็บสั้น มือไม่มีบาดแผล แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม และสวมรองเท้าหุ้มส้น เป็นต้น และได้รับการตรวจสุขภาพตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	✓			
	19	ผู้ขายของ และผู้ช่วยขาย มีหลักฐานผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร และในกรณีที่มีการจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ** ตามที่กรมอนามัยหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด **	✓			
สัตว์และแมลงนำโรค	20	มีมาตรการควบคุม ป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคในบริเวณตลาด	✓			
สรุปคะแนน			18	2		

ข้อแนะนำเพิ่มเติม

1. แผงจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคทุกแผงในตลาด ต้องมีการปกปิดอาหารปรุงสำเร็จเพื่อป้องกันการปนเปื้อน และสัตว์แมลงนำโรคต่างๆ

2. แผงจำหน่ายน้ำหวาน ถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งบริโภค

รายชื่อผู้ตรวจประเมิน

****

1. มาตรฐาน SAN

ลายมือชื่อ:

1. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : .น.ส.รุ้งลาวัณย์ พรรณขาม.. ตำแหน่ง : ...นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ....
   หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : ..สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย..
2. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ..นางปรียานุช ดอกกะเบา....ตำแหน่ง : ...นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ...
   หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : ..สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย..

ลายมือชื่อเจ้าของตลาดประเภทที่ 2

1. (ชื่อ-สกุล) : ..... ตำแหน่ง .....
2. (ชื่อ-สกุล) : ..... ตำแหน่ง .....

วันที่ตรวจประเมิน .....

****

สำนักงานเลขานุการกรม
เลขรับ 3470
วันที่ ๔ ส.ค. ๒๕๖๘
เวลา 10.๒๘ น.

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ห้องปฏิบัติการกายภาพ โทร. ๐๒๙๕๑ ๐๐๐๐ ต่อ ๙๙๕๐๙

ที่ สธ ๐๖๒๐/๑๗๕๙ **วันที่** ๒๕ กรกฎาคม ๒๕๖๘

เรื่อง รายงานผลการตรวจสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผักและผลไม้สดโดยใช้ชุดทดสอบ ตลาดนัดกรมอนามัย

เรียน เลขานุการกรม กรมอนามัย

ตามหนังสือสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย ที่ สธ ๐๒๒๕.๐๔/ว๔๖ ลงวันที่ ๑๑ มิถุนายน ๒๕๖๘ แจ้งว่าได้จัดประชุมหารือการตรวจตลาดนัดในกระทรวงสาธารณสุข ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ เมื่อวันที่ ๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๗ ที่ประชุมได้มีมติเห็นชอบให้มีการตรวจความปลอดภัยของอาหารและการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการที่ตลาดนัดในกระทรวงสาธารณสุข ได้แก่ ตลาดนัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ตลาดนัดกรมการแพทย์ ตลาดนัดกรมอนามัย และตลาดนัดสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ปีละ ๒ ครั้ง ในเดือนกุมภาพันธ์ และเดือนกรกฎาคม จึงขอเชิญเจ้าหน้าที่ร่วมตรวจตลาดนัดกระทรวงสาธารณสุข ครั้งที่ ๒ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ในวันที่ ๑๘ กรกฎาคม ๒๕๖๘ เวลา ๐๘.๐๐ น. ที่ตลาดนัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุขและตลาดนัดกรมอนามัย ความละเอียดทราบแล้วนั้น

ในการนี้ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ได้ลงพื้นที่สุ่มเก็บตัวอย่างผักและผลไม้สดจากตลาดนัดกรมอนามัย ครั้งที่ ๒ เมื่อวันศุกร์ที่ ๑๘ กรกฎาคม ๒๕๖๘ เพื่อตรวจสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผักและผลไม้สดโดยใช้ชุดทดสอบ จำนวนทั้งหมด ๗ ตัวอย่าง ผลการตรวจพบว่าผ่านเกณฑ์การประเมินด้วยชุดทดสอบทุกตัวอย่าง รายละเอียดตามเอกสารแนบท้าย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

(นางวิชาดา จงมีวาสนา)
ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

(นายวีนัย รอดไทย)
เลขานุการกรม
๒๔ ส.ค. 2568

โครงการความปลอดภัยอาหารตลาดนัดกระทรวงสาธารณสุข

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

วันที่เก็บตัวอย่าง : 18 กรกฎาคม 2568
สถานที่เก็บตัวอย่าง : ตลาดนัดกรมอนามัย

ลำดับที่	คูหาที่	ชื่อ-นามสกุล	ชื่อตัวอย่าง	แหล่งที่มา	ผลการตรวจโดยใช้ชุดทดสอบ
1	-	ร้านคุณปลิ้ว ผลไม้	1. น้อยหน่า	ตลาดสี่มุมเมือง จ. ปทุมธานี	ผ่าน
			2. ฝรั่งกิมจู	ตลาดสี่มุมเมือง จ. ปทุมธานี	ผ่าน
			3. ลองกอง	ตลาดสี่มุมเมือง จ. ปทุมธานี	ผ่าน
2	-	ร้านคุณกุ้ง ผลไม้	4. มะม่วงเขียวมรกต	ปากคลองตลาด และสวนอัมพวา จ. สมุทรสงคราม	ผ่าน
			5. มะละกอฮอลแลนด์สุก	ปากคลองตลาด และสวนอัมพวา จ. สมุทรสงคราม	ผ่าน
			6. น้อยหน่า	ปากคลองตลาด และสวนอัมพวา จ. สมุทรสงคราม	ผ่าน
			7. ส้มเช้ง	ปากคลองตลาด และสวนอัมพวา จ. สมุทรสงคราม	ผ่าน

สำนักงานเลขานุการกรม
เลขรับ 3344
วันที่ 25 ก.ค. 2568
เวลา 15.17

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กองอาหาร กลุ่มพัฒนา เฝ้าระวัง และบังคับใช้กฎหมาย ๒ โทร. ๐๒๕๙๐ ๗๒๕๒

ที่ สธ ๑๐๑๐/ว ๒๖๙ **วันที่** ๒๔ ก.ค. ๒๕๖๘

เรื่อง รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารภายในตลาดนัดกระทรวงสาธารณสุข

เรียน เลขานุการกรม กรมอนามัย

ตามบันทึกที่ สธ ๐๒๒๕.๐๔/ว๔๖ ลงวันที่ ๑๑ มิถุนายน ๒๕๖๘ สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย ขอเชิญเจ้าหน้าที่ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเข้าร่วมตรวจตลาดนัดในกระทรวงสาธารณสุข ครั้งที่ ๒ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ในวันที่ ๑๘ กรกฎาคม ๒๕๖๘ ณ ตลาดนัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข และตลาดนัดกรมอนามัย และวันที่ ๒๒ กรกฎาคม ๒๕๖๘ ณ ตลาดนัดกรมการแพทย์ รายละเอียดดังความแจ้งแล้วนั้น

กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้ดำเนินการลงพื้นที่และตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหาร โดยสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) แล้ว จึงขอส่งรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารทางด้านเคมีจากการดำเนินกิจกรรมข้างต้น โดยมีรายละเอียดตามเอกสารแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และพิจารณาดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป ด้วย จะเป็นพระคุณ

(นางสุภาวดี ธีระวัฒน์สกุล)
ผู้อำนวยการกองอาหาร

-ทราบ
- มอบกลุ่ม อนม
แจ้งกลุ่มที่เกี่ยวข้องดำเนินการ

(นายวินัย รอดไทร)
เลขานุการกรม
25 ก.ค. 2568

รายงานผลตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารทางด้านเคมี
ณ ตลาดนัดกรมอนามัย
กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้ดำเนินการเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารทางด้านเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ณ ตลาดนัดกรมอนามัย เมื่อวันที่ 18 กรกฎาคม 2568 โดยตรวจวิเคราะห์การปลอมปนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลดีไฮด์ และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร

จากการเก็บตัวอย่างอาหาร ณ ร้านค้าที่จำหน่ายในตลาดนัดกรมอนามัย จำนวนทั้งหมด 6 ตัวอย่าง พบตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน จำนวน 1 ตัวอย่าง โดยมีรายละเอียดดังตาราง

ตาราง ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารทางด้านเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ณ ตลาดนัดกรมอนามัย

รายการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน (จำนวน)	รายการตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน
บอแรกซ์	3	0	-
ฟอร์มาลดีไฮด์	1	0	-
สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร*	2	1	1.น้ำมันลูกชิ้นทอด สารโพลาร์ 38.0% (ร้านคุณรัตติญา ศรบุญทอง)
รวม	**6**	**1**	

หมายเหตุ : *เกณฑ์การตรวจวิเคราะห์สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร ต้องไม่เกิน 25%
ผลการตรวจวิเคราะห์เป็นการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้น (Screening test) โดยใช้เครื่องมือวัดปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหารอาหารยี่ห้อ Ebro รุ่น FOM 320 (ค่าความคลาดเคลื่อน ±2%)