

ตัวชี้วัดที่ ๔.๔ ระดับความสำเร็จของการเฝ้าระวังสถานประกอบการด้านอาหารของกรมอนามัย

ระดับ ๑ Assessment มีบทวิเคราะห์สถานการณ์ของตัวชี้วัด/ มีข้อมูล สารสนเทศ ที่นำมาใช้

๑.๑ ผลการวิเคราะห์สถานการณ์ของตัวชี้วัด

- ผลผลิต / ผลลัพธ์ระดับ C (Comparisons) การเปรียบเทียบ

ในปีงบประมาณ ๒๕๖๒ เป็นต้นมา สำนักงานเลขาธิการกรม ได้รับนโยบายในการยกระดับการพัฒนาองค์กรภายใต้คำสั่งกรมอนามัยที่ ๑๑๑/๒๕๖๒ เรื่องแต่งตั้งคณะกรรมการและคณะทำงานพัฒนากรมอนามัยสู่การเป็น GREEN & CLEAN Organization ในองค์ประกอบที่ ๖. คณะทำงานการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร น้ำบริโภค และโภชนาการ (Nutrition) มุ่งเน้นการพัฒนาคุณภาพอาหารให้มีความสะอาด ปลอดภัย และมีโภชนาการที่ดี โดยการบูรณาการระหว่างสำนักงานเลขาธิการกรม สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สำนักโภชนาการ และสำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม

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

ในปีงบประมาณ ๒๕๖๔ สำนักงานเลขาธิการกรม ได้จัดระดับความสำเร็จในการสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารปลอดภัยและมีคุณภาพโดยมีหลักเกณฑ์การประเมินด้านกายภาพร้านอาหารกรมอนามัย ผ่านเกณฑ์ไม่ต่ำกว่า ร้อยละ ๘๐ เกณฑ์การตรวจเฝ้าระวังด้านชีวภาพจากกรมอนามัย ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ จากตัวอย่างอาหารที่นำมาทดสอบทั้งหมด กรมอนามัยสรุปผลการตรวจ ผ่านเกณฑ์ด้านกายภาพผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ ๙๐.๕ และด้านชีวภาพผ่านเกณฑ์คิดเป็นร้อยละ ๙๗ ในปีงบประมาณ ๒๕๖๔ ได้ดำเนินการจัดทำตัวชี้วัดในการสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย และมีคุณภาพ 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) ทั้งหมด ๖๕ ตัวอย่าง ผลปรากฏว่าพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๑๐ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๕.๓๘ และไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๕๕ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๘๔

ในปีงบประมาณ ๒๕๖๗ สำนักงานเลขาธิการกรม กรมอนามัย ดำเนินการขับเคลื่อนเพื่อเป็นการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารภายในตลาดนัดกรมอนามัย โดยจัดทำเป็นตัวชี้วัดที่ ๔.๓ ระดับความสำเร็จของการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารภายในตลาดนัดกรมอนามัย โดยการบูรณาการร่วมกันระหว่าง ๕ หน่วยงาน ได้แก่ ๑.สำนักงานเลขาธิการกรม กรมอนามัย ๒.สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ๓.สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ๔.กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ๕.สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งสำนักงานเลขาธิการกรมเป็นผู้ขับเคลื่อนการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลฯ และอีก ๔ หน่วยงาน ร่วมกันตรวจตลาดนัดและร้านอาหารกรมอนามัย โดยกำหนดการเข้าตรวจตลาดนัดกรมอนามัย เมื่อวันที่ ๑๙ กรกฎาคม ๒๕๖๗ เพื่อเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารด้านกายภาพและชีวภาพภายในตลาดนัดและร้านอาหารกรมอนามัย โดยตรวจตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภคน้ำแข็งบริโภค 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 และตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย พ.ศ.๒๕๖๑) มีข้อกำหนดด้านกายภาพ จำนวน ๒๐ ข้อ ไม่ผ่านข้อกำหนด จำนวน ๒ ข้อ คิดเป็นร้อยละ ๑๐ ผ่านข้อกำหนดด้านกายภาพ ๑๘ ข้อ คิดเป็นร้อยละ ๙๐

ในปีงบประมาณ ๒๕๖๘ สำนักงานเลขานุการกรม กรมอนามัย ดำเนินการขับเคลื่อน เพื่อเป็นการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารภายในตลาดนัดกรมอนามัย โดยจัดทำเป็นตัวชี้วัดที่ ๔.๗ ระดับความสำเร็จของการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารภายในตลาดนัดกรมอนามัย โดยการบูรณาการ ร่วมกันระหว่าง ๕ หน่วยงานเช่นเดิม ได้แก่ ๑. สำนักงานเลขานุการกรม กรมอนามัย ๒. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ๓. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ๔. กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ๕. สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งสำนักงานเลขานุการกรม เป็นผู้ขับเคลื่อนการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลฯ และอีก ๔ หน่วยงาน ร่วมกันตรวจตลาดนัดและโรงอาหารกรมอนามัย โดยกำหนดการเข้าตรวจตลาดนัดกรมอนามัย ครั้งที่ ๑/๒๕๖๘ เมื่อวันที่ ๑๔ และ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ เพื่อเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารด้านกายภาพและชีวภาพ ภายในตลาดนัดและโรงอาหารกรมอนามัย โดยมีผลการตรวจตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภค น้ำแข็งบริโภค และมือผู้สัมผัสอาหาร ใช้ชุดทดสอบภาคสนามตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียเบื้องต้น SI-๒ (อ.๑๓) จำนวน ๓๕ ร้าน ๖๐ ตัวอย่าง ผลปรากฏว่าพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๔ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๖.๖๖ และไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๕๖ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๙๓.๓๔ และผลการประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย พ.ศ.๒๕๖๑) มีข้อกำหนดด้านกายภาพ จำนวน ๒๐ ข้อ ไม่ผ่านข้อกำหนด จำนวน ๑ ข้อ คิดเป็นร้อยละ ๕ ผ่านข้อกำหนดด้านกายภาพ ๑๙ ข้อ คิดเป็นร้อยละ ๙๕ และครั้งที่ ๒/๒๕๖๘ เมื่อวันที่ ๑๘ กรกฎาคม ๒๕๖๘ มีผลการตรวจตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภค น้ำแข็งบริโภค และมือผู้สัมผัสอาหาร ใช้ชุดทดสอบภาคสนามตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น SI-๒ (อ.๑๓) จำนวน ๓๒ แผง ๕๑ ตัวอย่าง ผลปรากฏว่าพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๔ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๗.๘๔ และไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๔๗ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๙๒.๑๖ และผลการประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย พ.ศ.๒๕๖๑) มีข้อกำหนดด้านกายภาพ จำนวน ๒๐ ข้อ ไม่ผ่านข้อกำหนด จำนวน ๒ ข้อ คิดเป็นร้อยละ ๑๐ ผ่านข้อกำหนดด้านกายภาพ ๑๘ ข้อ คิดเป็นร้อยละ ๙๐

ในปีงบประมาณ ๒๕๖๙ สำนักงานเลขานุการกรม กรมอนามัย ดำเนินการขับเคลื่อน เพื่อเป็นการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารภายในตลาดนัดกรมอนามัย โดยจัดทำเป็นตัวชี้วัดที่ ๔.๔ ระดับความสำเร็จของการเฝ้าระวังสถานประกอบการด้านอาหารของกรมอนามัย บูรณาการร่วมกันระหว่าง ๕ หน่วยงาน ได้แก่ ๑. สำนักงานเลขานุการกรม กรมอนามัย ๒. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ๓. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ๔. กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ๕. สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งสำนักงานเลขานุการกรมเป็นผู้ขับเคลื่อนการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลฯ และอีก ๔ หน่วยงาน ร่วมกันตรวจตลาดนัดและโรงอาหารกรมอนามัย โดยกำหนดการเข้าตรวจตลาดนัดกรมอนามัย เมื่อวันที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๙ และวันที่ ๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ เพื่อเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารด้านกายภาพและชีวภาพ ภายในตลาดนัด โรงอาหารกรมอนามัย และทุกร้านค้าอาหารภายในกรมอนามัย ดังนี้

ด้านชีวภาพ

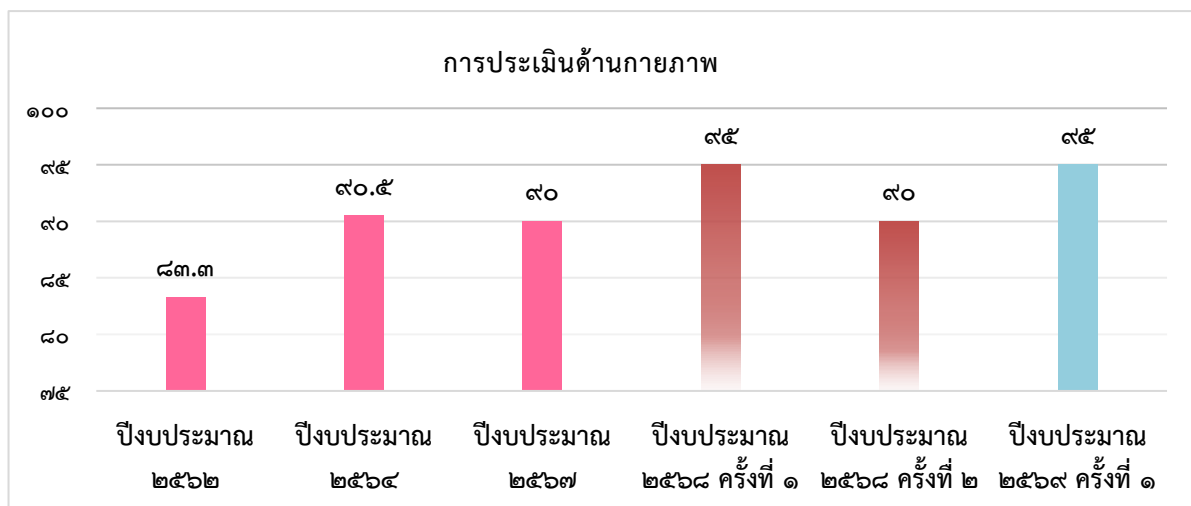
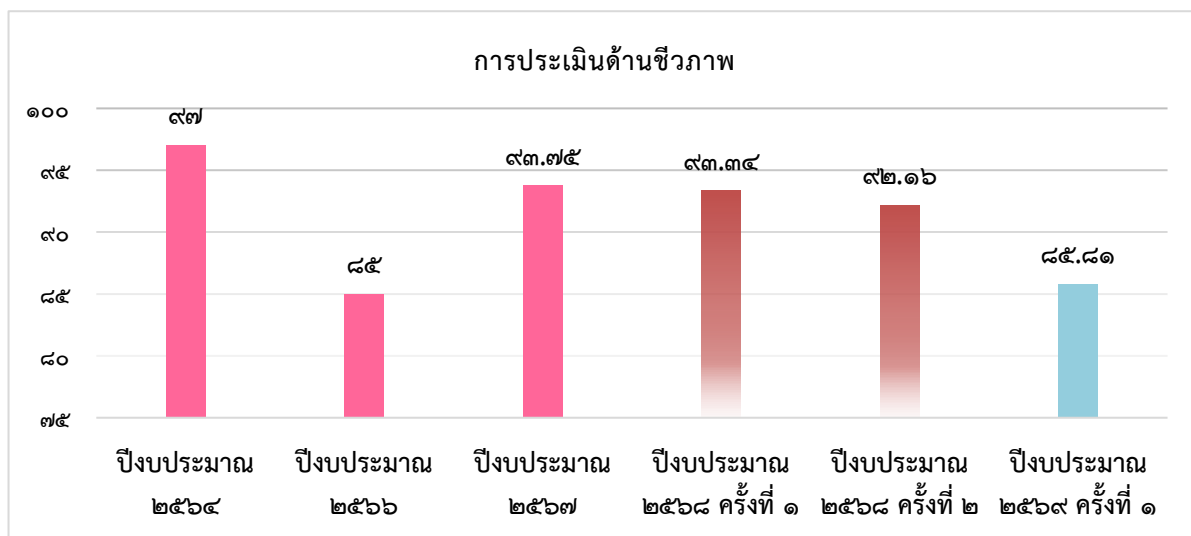
ครั้งที่ ๑/๒๕๖๙ เมื่อวันที่ ๓๐ มกราคม และ ๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

ตรวจตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภค น้ำแข็งบริโภค และมือผู้สัมผัสอาหาร ใช้ชุดทดสอบภาคสนามตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียเบื้องต้น SI-๒ (อ.๑๓) จำนวน ๓๕ ร้าน ๑๕๕ ตัวอย่าง ผลปรากฏว่าพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๒๒ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๔.๑๙ และไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๑๓๓ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๘๕.๘๑

ด้านกายภาพ

ครั้งที่ ๑/๒๕๖๘ เมื่อวันที่ ๓๐ มกราคม และ ๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

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



- ผลผลิต / ผลลัพธ์ ระดับ T (Trends) แนวโน้ม

แนวโน้ม (ด้านชีวภาพ) ระดับความสำเร็จในการสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย และมีคุณภาพได้ดำเนินการตรวจประเมินด้านชีวภาพร้านค้าอาหารกรมอนามัย ปีงบประมาณ ๒๕๖๔ ผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ ๙๗ ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ การตรวจของสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข เพื่าระวังสุขภาพอาหารด้านชีวภาพไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย คิดเป็นร้อยละ ๘๕ และการตรวจประเมินฯ ด้านชีวภาพ ในปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ผ่านเกณฑ์คิดเป็นร้อยละ ๙๓.๗๕ และการตรวจประเมินฯ ด้านชีวภาพ ในปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ครั้งที่ ๑ ผ่านเกณฑ์คิดเป็น ร้อยละ ๙๓.๓๔ ครั้งที่ ๒ ผ่านเกณฑ์คิดเป็นร้อยละ ๙๒.๑๖ ซึ่งจากการเปรียบเทียบการประเมินด้านสุขภาพอาหาร ในปี ๒๕๖๔ และในปี ๒๕๖๖ การเฝ้าระวังด้านสุขภาพ (ด้านชีวภาพ) ผลการผ่านเกณฑ์ประเมินฯ ลดลง ในปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ผลการผ่านเกณฑ์ประเมินฯ ดีขึ้น ในปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ครั้งที่ ๑ ผ่านเกณฑ์คิดเป็น ร้อยละ ๙๓.๓๔ ครั้งที่ ๒ ผ่านเกณฑ์คิดเป็นร้อยละ ๙๒.๑๖ ผลการผ่านเกณฑ์ประเมินฯ ลดลงเล็กน้อย แต่ในปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ครั้งที่ ๑ ผ่านเกณฑ์คิดเป็นร้อยละ ๘๕.๘๑ ผลการผ่านเกณฑ์ประเมินฯ ลดลงเล็กน้อย และคาดการณ์ว่าปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ครั้งที่ ๒ จะมีแนวโน้มที่ดีขึ้น

แนวโน้ม (ด้านกายภาพ) การตรวจประเมินด้านสุขภาพอาหารในปี ๒๕๖๒ มาตรฐานที่ได้คือ มาตรฐานดี ผ่านเกณฑ์ ๒๕ ไม่ผ่านเกณฑ์ ๕ คิดเป็นร้อยละ ๘๓.๓ (ตรวจประเมิน เมื่อวันที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๒) และระดับความสำเร็จในการสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย และมีคุณภาพที่ได้ดำเนินการตรวจประเมินด้านกายภาพ มีผลการตรวจประเมินด้านกายภาพ ในปีงบประมาณ ๒๕๖๔ คิดเป็นร้อยละ ๙๐.๕ การตรวจประเมินฯ ด้านกายภาพ ในปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ผ่านเกณฑ์คิดเป็นร้อยละ ๙๐ และการตรวจประเมินฯ ด้านกายภาพ ในปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ครั้งที่ ๑ ผ่านเกณฑ์คิดเป็น ร้อยละ ๙๕ ครั้งที่ ๒ ผ่านเกณฑ์คิดเป็นร้อยละ ๙๐ ซึ่งจากการเปรียบเทียบประเมินด้านสุขภาพอาหาร ในปีงบประมาณ ๒๕๖๒ และปีงบประมาณ ๒๕๖๔ การเฝ้าระวังด้านสุขภาพ (ด้านกายภาพ) ผลการผ่านเกณฑ์ประเมินฯ ดีขึ้น ในปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ผลการผ่านเกณฑ์ประเมินฯ ลดลง ในปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ครั้งที่ ๑ ผลการผ่านเกณฑ์ประเมินฯ ดีขึ้น ครั้งที่ ๒ ผลการผ่านเกณฑ์ประเมินฯ ลดลง แต่ในปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ครั้งที่ ๑ ผ่านเกณฑ์คิดเป็น ร้อยละ ๙๕ ผลการผ่านเกณฑ์ประเมินฯ เพิ่มขึ้น และคาดการณ์ว่าปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ครั้งที่ ๒ จะมีแนวโน้มที่ดีขึ้น

- ผลผลิต / ผลลัพธ์ระดับ Le (Level) ของผลการดำเนินงานที่ผ่าน (๓ ปีย้อนหลัง)

ในปีงบประมาณ ๒๕๖๖ สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ได้ขอความร่วมมือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องร่วมตรวจตลาดนัดในกระทรวงสาธารณสุข โดยได้เข้าตรวจตลาดนัดกรมอนามัย เมื่อวันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๖ เพื่เฝ้าระวังสุขภาพอาหารด้านชีวภาพ ในตลาดนัดกรมอนามัย จำนวน ๓๗ แผง โดยตรวจตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภค น้ำแข็งบริโภค และมือผู้สัมผัสอาหาร ใช้ชุดทดสอบภาคสนามตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียขั้นต้น SI-๒ (อ.๑๓) ทั้งหมด ๖๕ ตัวอย่าง ผลปรากฏว่าพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๑๐ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๕.๓๘ และไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๕๕ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๘๕

ในปีงบประมาณ ๒๕๖๗ สำนักงานเลขานุการกรม กรมอนามัย ดำเนินการขับเคลื่อนเพื่อเป็นการเฝ้าระวังด้านสุขภาพอาหารภายในตลาดนัดกรมอนามัย โดยจัดทำเป็นตัวชี้วัดที่ ๔.๓ ระดับความสำเร็จของการเฝ้าระวังด้านสุขภาพอาหารภายในตลาดนัดกรมอนามัย โดยการบูรณาการ

ร่วมกันระหว่าง ๕ หน่วยงาน ได้แก่ ๑.สำนักงานเลขานุการกรม กรมอนามัย ๒.สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ๓.สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ๔.กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ๕.สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งสำนักงานเลขานุการกรมเป็นผู้ขับเคลื่อนการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลฯ และอีก ๔ หน่วยงาน ร่วมกันตรวจตลาดนัดและโรงอาหารกรมอนามัย โดยกำหนดการเข้าตรวจตลาดนัดกรมอนามัย เมื่อวันที่ ๑๙ กรกฎาคม ๒๕๖๗ เพื่อเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหาร ด้านกายภาพและชีวภาพภายในตลาดนัดและโรงอาหารกรมอนามัย โดยตรวจตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภคน้ำแข็งบริโภค 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 และตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย พ.ศ.๒๕๖๑) มีข้อกำหนดด้านกายภาพ จำนวน ๒๐ ข้อ ไม่ผ่านข้อกำหนด จำนวน ๒ ข้อ คิดเป็นร้อยละ ๑๐ ผ่านข้อกำหนดด้านกายภาพ ๑๘ ข้อ คิดเป็นร้อยละ ๙๐

ในปีงบประมาณ ๒๕๖๘ สำนักงานเลขานุการกรม กรมอนามัย ดำเนินการขับเคลื่อนเพื่อเป็นการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารภายในตลาดนัดกรมอนามัย โดยจัดทำเป็นตัวชี้วัดที่ ๔.๗ ระดับความสำเร็จของการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารภายในตลาดนัดกรมอนามัย โดยการบูรณาการร่วมกันระหว่าง ๕ หน่วยงานเช่นเดิม ได้แก่ ๑. สำนักงานเลขานุการกรม กรมอนามัย ๒. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ๓. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ๔. กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ๕. สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งสำนักงานเลขานุการกรมเป็นผู้ขับเคลื่อนการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลฯ และอีก ๔ หน่วยงาน ร่วมกันตรวจตลาดนัดและโรงอาหารกรมอนามัย โดยกำหนดการเข้าตรวจตลาดนัดกรมอนามัย ครั้งที่ ๑/๒๕๖๘ เมื่อวันที่ ๑๔ และ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ เพื่อเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารด้านกายภาพและชีวภาพ ภายในตลาดนัดและโรงอาหารกรมอนามัย โดยมีผลการตรวจตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภค น้ำแข็งบริโภค และมือผู้สัมผัสอาหาร ใช้ชุดทดสอบภาคสนามตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียเบื้องต้น SI-๒ (อ.๑๓) จำนวน ๓๕ ร้าน ๖๐ ตัวอย่าง ผลปรากฏว่าพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๔ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๖.๖๖ และไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๕๖ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๙๓.๓๔ และผลการประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย พ.ศ.๒๕๖๑) มีข้อกำหนดด้านกายภาพ จำนวน ๒๐ ข้อ ไม่ผ่านข้อกำหนด จำนวน ๑ ข้อ คิดเป็นร้อยละ ๕ ผ่านข้อกำหนดด้านกายภาพ ๑๙ ข้อ คิดเป็นร้อยละ ๙๕ และครั้งที่ ๒/๒๕๖๘ เมื่อวันที่ ๑๘ กรกฎาคม ๒๕๖๘ มีผลการตรวจตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภค น้ำแข็งบริโภค และมือผู้สัมผัสอาหาร ใช้ชุดทดสอบภาคสนามตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น SI-๒ (อ.๑๓) จำนวน ๓๒ แผง ๕๑ ตัวอย่าง ผลปรากฏว่าพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๔ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๗.๘๔ และไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๔๗ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๙๒.๑๖ และผลการประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย พ.ศ.๒๕๖๑) มีข้อกำหนดด้านกายภาพ จำนวน ๒๐ ข้อ ไม่ผ่านข้อกำหนด จำนวน ๒ ข้อ คิดเป็นร้อยละ ๑๐ ผ่านข้อกำหนดด้านกายภาพ ๑๘ ข้อ คิดเป็นร้อยละ ๙๐

ในปีงบประมาณ ๒๕๖๙ สำนักงานเลขานุการกรม กรมอนามัย ดำเนินการขับเคลื่อนเพื่อเป็นการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารภายในตลาดนัดกรมอนามัย โดยจัดทำเป็นตัวชี้วัดที่ ๔.๔ ระดับความสำเร็จของการเฝ้าระวังสถานประกอบการด้านอาหารของกรมอนามัย บูรณาการร่วมกันระหว่าง

๕. หน่วยงาน ได้แก่ ๑. สำนักงานเลขานุการกรม กรมอนามัย ๒. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ๓. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ๔. กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ๕. สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งสำนักงานเลขานุการกรมเป็นผู้ขับเคลื่อนการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลฯ และอีก ๔ หน่วยงาน ร่วมกันตรวจตลาดนัดและโรงอาหารกรมอนามัย โดยกำหนดการเข้าตรวจตลาดนัดกรมอนามัย เมื่อวันที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๙ และวันที่ ๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ เพื่อเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารด้านกายภาพและชีวภาพ ภายในตลาดนัด โรงอาหารกรมอนามัย และทุกร้านค้าอาหารภายในกรมอนามัย ดังนี้

ด้านชีวภาพ

ครั้งที่ ๑/๒๕๖๙ เมื่อวันที่ ๓๐ มกราคม และ ๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

ตรวจตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภค น้ำแข็งบริโภค และมือผู้สัมผัสอาหาร ใช้ชุดทดสอบภาคสนามตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียเบื้องต้น SI-๒ (อ.๑๓) จำนวน ๓๕ ร้าน ๑๕๕ ตัวอย่าง ผลปรากฏว่าพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๒๒ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๔.๑๙ และไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๑๓๓ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๘๕.๘๑

ด้านกายภาพ

ครั้งที่ ๑/๒๕๖๘ เมื่อวันที่ ๓๐ มกราคม และ ๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

โดยได้ แจ้งผลการประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย พ.ศ.๒๕๖๑) มีข้อกำหนดด้านกายภาพ จำนวน ๒๐ ข้อ ไม่ผ่านข้อกำหนด จำนวน ๑ ข้อ คิดเป็นร้อยละ ๕ ผ่านข้อกำหนดด้านกายภาพ ๑๙ ข้อ คิดเป็นร้อยละ ๙๕

ในปีงบประมาณ ๒๕๖๙ สำนักงานเลขานุการกรม ได้ดำเนินการอย่างต่อเนื่อง ในการเฝ้าระวังสถานประกอบการด้านอาหารของกรมอนามัย ได้แก่ ตลาดนัดกรมอนามัย โรงอาหาร กรมอนามัย และร้านค้าภายในกรมอนามัย โดยให้ปฏิบัติตนให้ถูกสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี เฝ้าระวังการปนเปื้อนในอาหารสิ่งแปลกปลอมที่ปะปนในอาหารที่สามารถส่งผลกระทบต่อการใช้ป่วย การติดเชือกับผู้รับประทานอาหาร เพื่อเพิ่มความปลอดภัยด้านการบริโภคอาหารสะอาด ปลอดภัย และมีคุณภาพ ให้แก่ผู้บริโภค และได้มีการรับการตรวจประเมิน “ด้านกายภาพ” (ผู้สัมผัสอาหาร) และสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการจัดตั้งตลาดนัด ตามหลักเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น้ำซื่อ” และเป็นไปตามกฎกระทรวงว่าด้วย สุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๖๑ การตรวจประเมิน “ด้านชีวภาพ” การตรวจประเมินวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุง ประกอบอาหาร และตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จเพื่อเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหารที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค
