

รายงานสรุปผลดำเนินการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารในเขตเทศบาลเมืองท่าเรือพระแท่น
(ตามโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการและศึกษาดูงานให้แก่กลุ่มผู้ประกอบการในงานสุขาภิบาลอาหาร ปี 2560)

โดยงานสุขาภิบาลอนามัยสิ่งแวดล้อม
กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

1. พื้นที่และกลุ่มเป้าหมายจากการสุ่มตัวอย่างในการดำเนินงานเฝ้าระวัง

- | | | | |
|-----------------------|-------|---|------|
| 1. ร้านจำหน่ายอาหาร | จำนวน | 7 | แห่ง |
| 2. แผงลอยจำหน่ายอาหาร | จำนวน | 6 | แห่ง |

2. ระยะเวลาดำเนินการเฝ้าระวัง วันที่ 18 -19 กรกฎาคม 2560

3. ผลการดำเนินงาน

3.1 **ร้านอาหาร** ดำเนินการสุ่มเฝ้าระวัง จำนวน 7 ร้าน โดยตรวจทางด้านกายภาพ (ใช้แบบตรวจร้านอาหารของกรมอนามัย) และตรวจทางด้านแบคทีเรีย(ใช้ชุดทดสอบภาคสนามตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย : SI-2) จากการวิเคราะห์ สรุปผลได้ดังนี้

ด้านกายภาพ ผ่านข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร จำนวน 5 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 71.43 ไม่ผ่านข้อกำหนด 2 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 28.57 โดยข้อกำหนดที่ไม่ผ่านมากที่สุด 3 อันดับแรก ได้แก่

อันดับ1 ข้อ 6(น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.) ไม่ผ่าน 2 ร้าน (28.57%)

อันดับ2 ข้อ12(ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม) ไม่ผ่าน 2 ร้าน (28.57%)

อันดับ3 ข้อ 7(ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดสองครั้งหรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.) ไม่ผ่าน 1 ร้าน (14.26%)

ด้านแบคทีเรีย ได้ทำการสุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร ภาชนะสัมผัสอาหาร และมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 57 ตัวอย่าง พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 20 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 35.09 โดยจำแนกตามประเภทตัวอย่างที่พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ดังนี้

- อาหาร 24 ตัวอย่าง พบเชื้อ 7 ตัวอย่าง (29.16%)
- ภาชนะสัมผัสอาหาร 20 ตัวอย่าง พบเชื้อ 6 ตัวอย่าง (30.00%)
- มือผู้สัมผัสอาหาร 13 ตัวอย่าง พบเชื้อ 7 ตัวอย่าง (53.84%)

3.2 **แผงลอยจำหน่ายอาหาร** ดำเนินการสุ่มเฝ้าระวัง จำนวน 6 ร้าน โดยตรวจทางด้านกายภาพ (ใช้แบบตรวจร้านอาหารของกรมอนามัย) และตรวจทางด้านแบคทีเรีย(ใช้ชุดทดสอบภาคสนามตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย : SI-2) จากการวิเคราะห์ สรุปผลได้ดังนี้

ด้านกายภาพ ผ่านข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร จำนวน 2 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 33.33 ไม่ผ่านข้อกำหนด 4 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 66.67 โดยข้อกำหนดที่ไม่ผ่านมากที่สุด 3 อันดับแรก ได้แก่

อันดับ1 ข้อ 6(น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.) ไม่ผ่าน 3 ร้าน (50.00%)

อันดับ2 ข้อ10(ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม) ไม่ผ่าน 3 ร้าน (50.00%)

อันดับ3 ข้อ 7(ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดสองครั้งหรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.) ไม่ผ่าน 2 ร้าน (33.33%)

ด้านแบคทีเรีย ได้ทำการสุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร ภาชนะสัมผัสอาหาร และมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 42 ตัวอย่าง พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 18 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 42.86 โดยจำแนกตามประเภทตัวอย่างที่พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ดังนี้

- อาหาร 15 ตัวอย่าง พบเชื้อ 3 ตัวอย่าง (20.00%)
- ภาชนะสัมผัสอาหาร 17 ตัวอย่าง พบเชื้อ 9 ตัวอย่าง (52.94%)
- มือผู้สัมผัสอาหาร 10 ตัวอย่าง พบเชื้อ 6 ตัวอย่าง (60.00%)

4. ข้อเสนอแนะ

- 1.สถานประกอบการที่ไม่ผ่านเกณฑ์ จะต้องแจ้งให้ผู้ประกอบการรับทราบพร้อมทั้งให้คำแนะนำ
- 2.ในกรณีที่ตรวจพบเชื้อ ควรมีการสุ่มตรวจประเมินซ้ำ
- 3.ควรดำเนินการสุ่มตรวจเฝ้าระวัง อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อเป็นการกระตุ้นให้ผู้ประกอบการรักษามาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างต่อเนื่อง
- 4.ควรจัดการอบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ด้านสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร และตลาดนัด เพื่อเป็นการให้ความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยและการปฏิบัติตนที่ถูกต้อง รวมทั้งการจัดการสถานประกอบการที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร

5. รูปภาพกิจกรรมการดำเนินงาน

การตรวจด้านกายภาพ



การตรวจด้านชีวภาพ



