

**รายงานสรุปผลดำเนินการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารในเขตเทศบาลเมืองท่าเรือพระแท่น**  
(ตามโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการและศึกษาดูงานให้แก่กลุ่มผู้ประกอบการในงานสุขาภิบาลอาหาร ปี 2561)  
โดยงานสุขาภิบาลอนามัยสิ่งแวดล้อม  
กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

**1.พื้นที่และกลุ่มเป้าหมาย** จากการสุ่มตัวอย่างในการดำเนินงานเฝ้าระวัง

1. ร้านจำหน่ายอาหาร	สุ่มตรวจประเมิน	จำนวน	22	ร้าน
2. แผงลอยจำหน่ายอาหาร	สุ่มตรวจประเมิน	จำนวน	3	ร้าน
3. ตลาดสด	สุ่มตรวจประเมิน	จำนวน	27	ราย
3. ร้านอาหารในโรงเรียน	ตรวจทั้งหมด	จำนวน	7	แห่ง

**2.ระยะเวลาดำเนินการเฝ้าระวัง** วันที่ 15 – 31 พฤษภาคม พ.ศ.2561

**3.ผลการดำเนินงาน**

**3.1ร้านอาหาร** ดำเนินการเฝ้าระวัง จำนวน 22 ร้าน โดยตรวจทางด้านกายภาพ(ใช้แบบตรวจร้านอาหารของกรมอนามัย) และตรวจทางด้านแบคทีเรีย(ใช้ชุดทดสอบภาคสนามตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย : SI-2) จากการวิเคราะห์ สรุปผลได้ดังนี้

**ด้านกายภาพ** ผ่านข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร จำนวน 10 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 45.45 ไม่ผ่านข้อกำหนด 12 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 54.54 โดยข้อกำหนดที่ไม่ผ่านมากที่สุด 4 อันดับแรก ได้แก่

**อันดับ1** ข้อ12(ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม) ไม่ผ่าน 10 ร้าน (45.45%)

**อันดับ2** ข้อ7(ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.) ไม่ผ่าน 2 ร้าน (9.09%)

**อันดับ3** ข้อ9(ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.) ไม่ผ่าน 2 ร้าน (9.09%)

**อันดับ4** ข้อ11(ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้งานได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา) ไม่ผ่าน 2 ร้าน (9.09%)

**ด้านแบคทีเรีย** ได้ทำการสุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร ภาชนะสัมผัสอาหาร และมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 181 ตัวอย่าง พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 53 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 29.28 โดยจำแนกตามประเภทตัวอย่างที่พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ดังนี้

- อาหาร 47 ตัวอย่าง พบเชื้อ 13 ตัวอย่าง (27.66%)
- ภาชนะสัมผัสอาหาร 85 ตัวอย่าง พบเชื้อ 22 ตัวอย่าง (25.88%)
- มือผู้สัมผัสอาหาร 49 ตัวอย่าง พบเชื้อ 18 ตัวอย่าง (36.73%)

**ด้านเคมี** ได้ทำการสุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร จำนวน 14 ตัวอย่าง ซึ่งไม่พบสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร

**3.2 แผงลอยจำหน่ายอาหาร** ดำเนินการสุ่มเฝ้าระวัง จำนวน 3 ร้าน โดยตรวจทางด้านกายภาพ(ใช้แบบตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหารของกรมอนามัย) และตรวจทางด้านแบคทีเรีย(ใช้ชุดทดสอบภาคสนามตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย : SI-2) จากการวิเคราะห์ สรุปผลได้ดังนี้

**ด้านกายภาพ** ผ่านข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 3 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 100 ไม่ผ่านข้อกำหนด จำนวน 0 ร้าน

**ด้านแบคทีเรีย** ได้ทำการสุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร ภาชนะสัมผัสอาหาร และมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 23 ตัวอย่าง พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 6 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 26.09 โดยจำแนกตามประเภท ตัวอย่างที่พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ดังนี้

- อาหาร 3 ตัวอย่าง พบเชื้อ 1 ตัวอย่าง (33.33%)
- ภาชนะสัมผัสอาหาร 14 ตัวอย่าง พบเชื้อ 3 ตัวอย่าง (21.43%)
- มือผู้สัมผัสอาหาร 6 ตัวอย่าง พบเชื้อ 2 ตัวอย่าง (16.67%)

**ด้านเคมี** ได้ทำการสุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร จำนวน 1 ตัวอย่าง ซึ่งไม่พบสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร

**3.3 ตลาดสด** ได้ทำการสุ่มตรวจตัวอย่างอาหารด้านเคมี ปนเปื้อนในอาหาร จำนวน 27 ราย โดยทำการสุ่มตรวจสารปนเปื้อน ดังนี้

- ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ จำนวน ๗๗ ตัวอย่าง  
ผลไม้พบ ๔๘ ตัวอย่าง (๖๒.๓๔%)  
ผลพบปลอดภัย จำนวน ๒๒ ตัวอย่าง (๒๘.๕๗%)  
ผลพบไม่ปลอดภัย จำนวน ๗ ตัวอย่าง (๙.๐๙%)
- พอร์มาลิน สารบอแรกซ์ สารกันรา สารฟอกขาว และสารโพลาร์ จำนวน ๒๐ ตัวอย่าง  
ผลไม้พบ ๒๐ ตัวอย่าง (๑๐๐.๐๐%)

**3.4 โรงอาหารในโรงเรียน** ดำเนินการตรวจโรงอาหารในโรงเรียนทุกแห่งในพื้นที่เขตเทศบาล จำนวน 7 แห่ง โดยตรวจทางด้านกายภาพ (ใช้แบบสำรวจโรงอาหารตามมาตรฐานกรมอนามัย) ตรวจทางด้านแบคทีเรีย (ใช้ชุดทดสอบภาคสนามตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย: SI-2) และตรวจทางด้านเคมี (ใช้ชุดทดสอบสารปนเปื้อนเบื้องต้นกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์) จากการวิเคราะห์ สรุปผลได้ดังนี้

**ด้านกายภาพ** ผลการสำรวจอยู่ในระดับไม่ได้มาตรฐาน จำนวน ๓ แห่ง ระดับดี จำนวน ๔ แห่ง และระดับดีมาก จำนวน ๑ แห่ง โดยข้อกำหนดที่ไม่ผ่านมากที่สุด 3 อันดับแรก ได้แก่

**อันดับ ๑** ข้อ ๑๒ (มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก) ไม่ผ่าน ๕ แห่ง (๗๑.๔๓%)

**อันดับ ๒** ข้อ ๒๔ (มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดีก่อนระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง) ไม่ผ่าน ๕ แห่ง (๗๑.๔๓%)

**อันดับ ๓** ข้อ ๑๔ (น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. และไม่ต้องมีสิ่งของอื่นแซมรวมไว้) ไม่ผ่าน ๔ แห่ง (๕๗.๑๔%)

**ด้านแบคทีเรีย** ได้ทำการสุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร ภาชนะสัมผัสอาหาร และมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑๓๗ ตัวอย่าง พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๗๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๕๑.๘๓ ไม่พบ จำนวน ๖๖ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๔๘.๑๖ โดยจำแนกตามประเภทตัวอย่างที่พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ดังนี้

- อาหาร 39 ตัวอย่าง พบเชื้อ 17 ตัวอย่าง (43.59%)
- ภาชนะสัมผัสอาหาร 58 ตัวอย่าง พบเชื้อ 31 ตัวอย่าง (53.45%)
- มือผู้สัมผัสอาหาร 40 ตัวอย่าง พบเชื้อ 23 ตัวอย่าง (57.50%)

**ตรวจด้านเคมี** (ฟอร์มาลิน สารบอแรกซ์ สารกันรา สารฟอกขาว และสารโพลาร์) จำนวน ๒๘ ตัวอย่าง ผลไม่พบ ๒๘ ตัวอย่าง (๑๐๐.๐๐%)

#### 4.ข้อเสนอแนะ

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

# การตรวจด้านกายภาพ



## การตรวจด้านชีวภาพ



## การตรวจด้านเคมี

