

รายงานผลการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗



องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรก อำเภอเมืองสมุทรสงคราม
จังหวัดสมุทรสงคราม

โดยงานสุขาภิบาลอนามัยสิ่งแวดล้อม
กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

คำนำ

งานสุขาภิบาลอนามัยสิ่งแวดล้อม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรก เป็นหน่วยงานที่มีภารกิจในการควบคุม กำกับ ดูแลด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการในเขตพื้นที่ที่รับผิดชอบในการพิจารณาออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรก รวมถึงข้อร้องเรียนหรือเหตุรำคาญให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข กฎหมายว่าด้วยการสุขาภิบาลอาหาร หรือกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ซึ่งงานสุขาภิบาลอนามัยสิ่งแวดล้อมได้จัดทำรายงานผลการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ขึ้น เพื่อสรุปสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารและรายงานผลการดำเนินงานในภาพรวม เพื่อให้หน่วยงานหรือส่วนราชการที่เกี่ยวข้องได้รับทราบผลการดำเนินการของงานสุขาภิบาลอนามัยสิ่งแวดล้อม และใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาการดำเนินงาน รวมถึงประชาชนในพื้นที่ได้รับข้อมูลข่าวสารที่ถูกต้องและครบถ้วนและผู้ประกอบการด้านอาหารมีความรู้ความเข้าใจในด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม สุขวิทยาส่วนบุคคล และสุขาภิบาลอาหาร อันส่งผลให้ประชาชนในพื้นที่มีสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดี

รายงานผลการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารของงานสุขาภิบาลอนามัยสิ่งแวดล้อม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรก ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ประกอบด้วยสาระสำคัญ ๕ ส่วน ซึ่งทางคณะผู้จัดทำหวังว่ารายงานฉบับนี้จะสะท้อนให้เห็นถึงสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร และแนวทางการดำเนินการแก้ไขปัญหา รวมถึงการพัฒนางานด้านสุขาภิบาลอนามัยสิ่งแวดล้อม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรก ให้ได้ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร และเกิดความปลอดภัยต่อผู้บริโภคต่อไป

งานสุขาภิบาลอนามัยสิ่งแวดล้อม
กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
ตุลาคม ๒๕๖๗

สารบัญ

	หน้า
บทที่ ๑ บทนำ	๑
๑.๑ หลักการและเหตุผล	๑
๑.๒ วัตถุประสงค์	๑
๑.๓ เป้าหมาย	๒
๑.๔ ระยะเวลาดำเนินการ	๒
๑.๕ ประโยชน์ที่ได้รับ	๒
บทที่ ๒ สถานการณ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔	๓
๒.๑ สถานการณ์อัตราการป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหาร	๓
๒.๒ ผลการสุ่มตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ด้านชีวภาพ ด้านกายภาพ และด้านเคมี	๔
บทที่ ๓ สรุปผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอนามัยสิ่งแวดล้อม	๑๐
๓.๑ โครงการอบรมผู้ประกอบการและกลุ่มเสี่ยง	๑๐
๓.๒ การออกใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง สถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร	๑๗
๓.๓ เรื่องร้องเรียนเหตุรำคาญด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม	๑๘
บทที่ ๔ ข้อเสนอแนะ	๑๙

บทที่ ๑ บทนำ

๑.๑ หลักการและเหตุผล

จากสถานการณ์การเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจและการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมอย่างรวดเร็วของประเทศไทยในปัจจุบัน ทำให้วิถีชีวิตของประชาชนเปลี่ยนแปลงไป พฤติกรรมการบริโภคอาหารของประชาชนจากการปรุงอาหารรับประทานเองที่บ้าน เปลี่ยนเป็นการบริโภคอาหารนอกบ้านมากขึ้น ฉะนั้นประชาชนจึงมีโอกาสเสี่ยงต่อการรับประทานอาหารที่ไม่สะอาดจากผู้ประกอบกิจการที่ขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และขาดการควบคุมดูแลสถานประกอบการให้ได้มาตรฐานถูกสุขลักษณะตามกฎหมายและข้อกำหนดของท้องถิ่น ซึ่งจะทำให้อาหารเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อโรคได้

องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรก มีหมู่บ้านในเขตรับผิดชอบจำนวน ๑๑ หมู่บ้าน พื้นที่เป็นที่ราบลุ่มมีแม่น้ำแม่กลองและลำคลองไหลผ่าน พื้นที่จึงเหมาะแก่การเพาะปลูก ทำสวน นอกจากนี้ยังมีการทำประมงในพื้นที่ด้วย ในปัจจุบันพื้นที่เริ่มเป็นเปลี่ยนชุมชนเมืองมากขึ้น มีสถานประกอบการกิจการต่างๆ จำนวนมาก และยังมีแนวโน้มจำนวนสถานประกอบการด้านอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วจากการพัฒนาในด้านต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นการพัฒนาด้านโครงสร้างพื้นฐาน เศรษฐกิจ และสังคม ส่งผลทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการดำรงชีวิตของประชาชน การขยายกำลังการผลิตของสถานประกอบการ เพื่อให้ทันต่อปริมาณความต้องการของประชาชนที่เพิ่มมากขึ้น ทำให้ผู้ประกอบการขาดจิตสำนึกด้านผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และสุขภาพอนามัยของประชาชน ส่งผลให้คุณภาพสิ่งแวดล้อมในพื้นที่เสื่อมโทรมลง ไม่ว่าจะเป็นขยะ กากของเสีย น้ำเสียเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบการส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน ดังนั้นการให้ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบการที่ถูกหลักสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม และไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนและสิ่งแวดล้อมจึงเป็นสิ่งสำคัญ

งานสุขาภิบาลอนามัยสิ่งแวดล้อมได้ตระหนักถึงความสำคัญของปัญหาดังกล่าว จึงได้ดำเนินการตรวจสอบ ควบคุม สถานประกอบการในพื้นที่ให้ปฏิบัติให้ถูกต้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องอย่างเคร่งครัด และดำเนินกิจกรรมด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารให้ครอบคลุมทั่วพื้นที่ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรก อันส่งผลให้ประชาชนมีสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดี รวมถึงผู้ประกอบการด้านอาหารมีความรู้ความเข้าใจในด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม สุขวิทยาส่วนบุคคล และสุขาภิบาลอาหาร จึงได้จัดทำรายงานผลการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อสร้างความเชื่อมั่นด้านความปลอดภัยของอาหารและเสริมสร้างสุขภาพของประชาชนอย่างยั่งยืน ซึ่งสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ พ.ศ.๒๕๖๑ - ๒๕๘๐ ยุทธศาสตร์ชาติด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เพื่อเป็นการเสริมสร้างให้คนไทยมีสุขภาพที่ดี ครอบคลุมทั้งด้านกายใจ สติปัญญาและสังคม และเป็นไปตามแผนพัฒนาท้องถิ่น (พ.ศ.๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) ขององค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรก แผนงานสาธารณสุข หน้าที่ ๗๓ ลำดับที่ ๑๖ (กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม)

๑.๒ วัตถุประสงค์

- ๑.๒.๑ เพื่อตรวจสอบ ควบคุม สถานประกอบการในพื้นที่ให้ปฏิบัติให้ถูกต้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง
- ๑.๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารของสถานที่จำหน่ายอาหาร
- ๑.๒.๓ เพื่อวิเคราะห์สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารเสนอผู้บริหารในการพิจารณากำหนด
- ๑.๒.๔ เพื่อประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนได้ตระหนักถึงการเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัย
- ๑.๒.๕ เพื่อสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

๑.๓ เป้าหมาย

๑.๓.๑ สถานประกอบการปฏิบัติถูกต้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๑.๓.๒ ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

๑.๓.๓ ผู้ประกอบการด้านอาหารมีความรู้ความเข้าใจในด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม สุขวิทยาส่วนบุคคล และสุขาภิบาลอาหาร

๑.๓.๔ ประชาชนมีสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดี

๑.๔ ระยะเวลาการดำเนินการ

เดือนตุลาคม ๒๕๖๖ - กันยายน ๒๕๖๗

๑.๕ ประโยชน์ที่ได้รับ

๑.๕.๑ ทราบถึงสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับผู้บริหารในการกำหนดนโยบาย และแนวทางการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร

๑.๕.๒ ผู้ประกอบการเกิดความตระหนักและรับผิดชอบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนและ

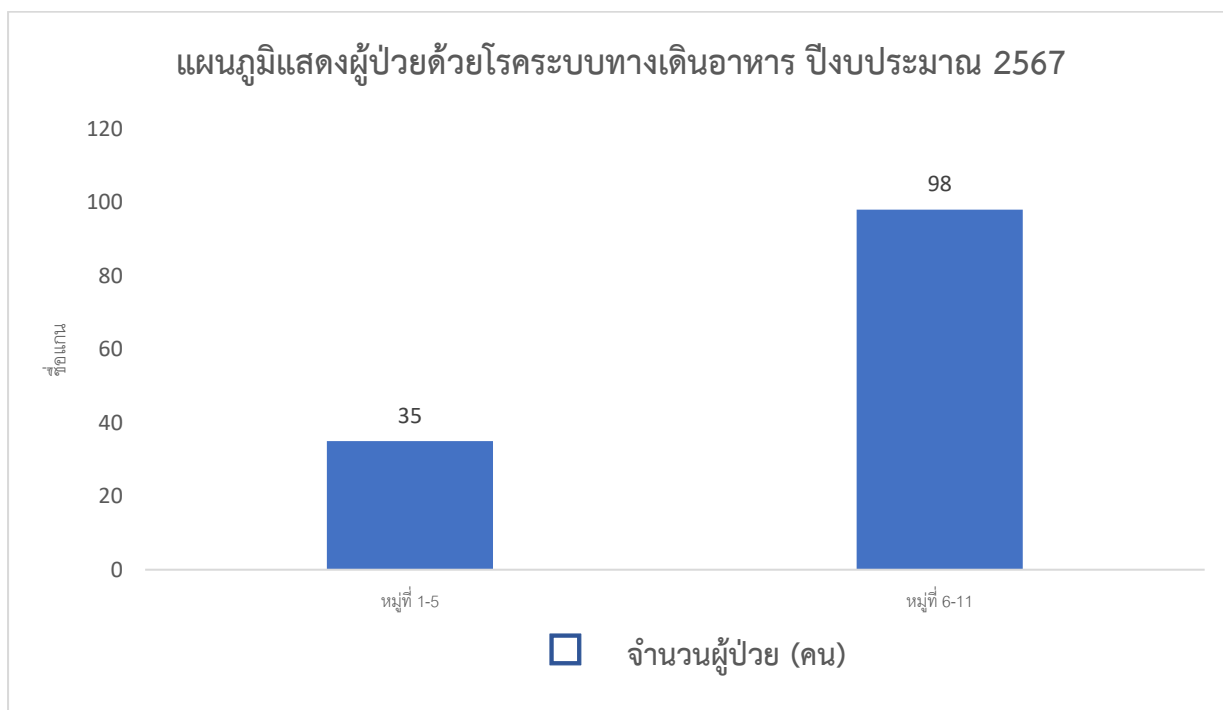
๑.๕.๓ ประชาชนมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารและเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

บทที่ ๒

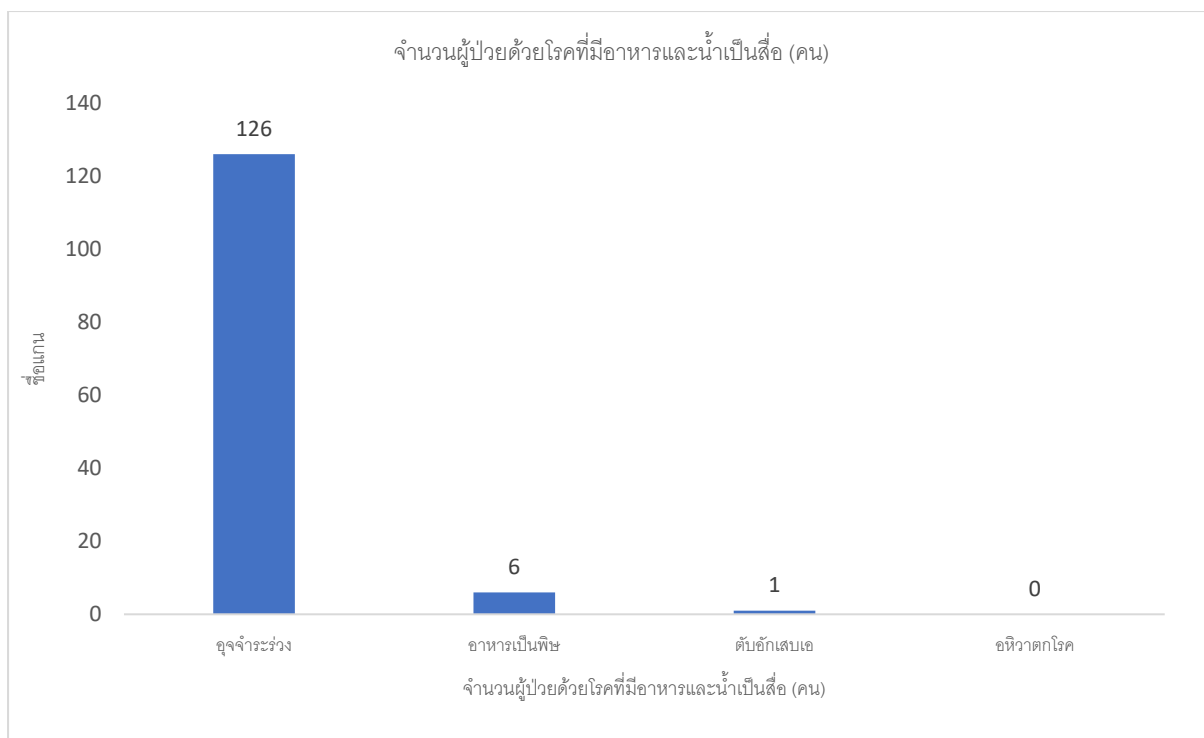
สถานการณ์ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗

๒.๑ สถานการณ์อัตราการป่วยด้วยโรกระบบทางเดินอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗

แผนภูมิแสดงผู้ป่วยด้วยโรกระบบทางเดินอาหารในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรก



จากแผนภูมิแสดงจำนวนผู้ป่วยในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรก ที่ป่วยด้วยโรกระบบทางเดินอาหาร โดยแบ่งเป็นราย รพ.สต. ประกอบด้วย (รพ.สต.บ้านปรก พื้นที่หมู่ ๑-๕ , รพ.สต.บ้านแก้วฟ้า พื้นที่หมู่ ๖-๑๑) พบผู้ป่วยในปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ทั้งหมด ๑๓๓ ราย โดยพบผู้ป่วยมากที่สุดในพื้นที่ รพ.สต.บ้านแก้วฟ้า พื้นที่หมู่ ๖-๑๑



จากตารางจำนวนผู้ป่วยด้วยโรคที่มาจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรก ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ แยกเป็นรายโรค พบผู้ป่วยจำนวน ๑๓๓ ราย เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ได้แก่ โรคอุจจาระร่วง ๑๒๖ ราย (ร้อยละ ๙๔.๗) โรคอาหารเป็นพิษ ๖ ราย (ร้อยละ ๔.๕๑) โรคดับอักเสบบ่อ ๑ ราย (ร้อยละ ๐.๗๕) และโรคอหิวาตกโรค ๐ ราย (ร้อยละ ๐.๐)

จากข้อมูลอัตราป่วยด้วยโรกระบบทางเดินอาหารดังกล่าว พบว่าอัตราการป่วยด้วยโรกระบบทางเดินอาหารของประชาชนในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรก ค่อนข้างสูง ซึ่งบ่งชี้ได้ว่าในพื้นที่ยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาด้านการสุขาภิบาลอาหาร องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรก และหน่วยงานที่รับผิดชอบควรดำเนินการกิจกรรมด้านการสุขาภิบาลอาหารอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ประชาชนในพื้นที่รวมถึงผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจด้านสุขาภิบาลอาหาร

๒.๒ ผลการสุ่มตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ด้านชีวภาพ ด้านกายภาพ และด้านเคมี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗

งานสุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ได้ออกดำเนินการเฝ้าระวังและสุ่มตรวจสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรก ตามแผนการออกสุ่มตรวจประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ โดยได้ดำเนินการเฝ้าระวังและสุ่มตรวจทั้งด้านกายภาพ ด้านชีวภาพ และด้านเคมี สถานที่ประกอบกิจการด้านอาหารจำนวนทั้งหมด ๔๕ ร้าน มีรายละเอียดผลการสุ่มตรวจ ดังนี้

๒.๒.๑ สถานที่จำหน่ายอาหาร ดำเนินการเฝ้าระวังและสุ่มตรวจ จำนวนทั้งหมด ๒๑ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๔๖.๖๖ ของสถานที่จำหน่ายอาหารในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรก (ขออนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ๔๕ ร้าน) โดยตรวจทางด้านกายภาพ (ใช้แบบตรวจร้านอาหารของกรมอนามัย), ตรวจทางด้านชีวภาพ (ใช้ชุดทดสอบภาคสนามตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย :SI-๒) และตรวจทางด้านเคมี (ใช้ชุดทดสอบ

บอแรกซ์, ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว), ชุดทดสอบกรดซาลิซิลิก (สารกันรา), ชุดทดสอบฟอร์มาลีน) จากการวิเคราะห์ สรุปผลได้ดังนี้

ด้านกายภาพ ผ่านข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร จำนวน ๘ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๓๘.๐๙ ไม่ผ่านข้อกำหนด ๑๓ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๖๑.๙๐ โดยข้อกำหนดที่ไม่ผ่านมากที่สุด ๓ อันดับแรก ได้แก่

อันดับที่ ๑ หมวด ๔ ข้อ ๕ (ผู้ปรุง ประกอบอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม) ไม่ผ่าน ๘ ร้าน (๓๘.๐๙%)

อันดับที่ ๒ หมวด ๑ ข้อ ๑.๒.๑๑ (มีมาตรการหรืออุปกรณ์หรือเครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบหรือปรุงอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาหาร) ไม่ผ่าน ๓ ร้าน (๑๔.๒๘%)

อันดับที่ ๓ หมวด ๑ ข้อ ๑.๒.๑๖ (มีถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ) ไม่ผ่าน ๒ ร้าน (๙.๕๒%)

ด้านชีวภาพ ได้ทำการสุ่มตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในภาชนะสัมผัสอาหารและมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๔๒ ตัวอย่าง (ร้านละ ๒ ตัวอย่าง) พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๘ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๖ โดยจำแนกตามประเภทตัวอย่างที่พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ดังนี้

- ภาชนะสัมผัสอาหาร ๖๓ ตัวอย่าง พบเชื้อ ๕ ตัวอย่าง (๗.๙๐%)

- มือผู้สัมผัสอาหาร ๔๒ ตัวอย่าง พบเชื้อ ๔ ตัวอย่าง (๙.๐๕๐%)

ด้านเคมี ได้ทำการสุ่มตรวจสารปนเปื้อนในอาหาร จำนวน ๔ ชนิด ได้แก่ ชุดทดสอบบอแรกซ์ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว), ชุดทดสอบกรดซาลิซิลิก (สารกันรา), ชุดทดสอบฟอร์มาลีน โดยสุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร จำนวน ๒๑ ตัวอย่าง ผลการทดสอบไม่พบสารเคมีปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร

๒.๒.๒ สถานที่สะสมอาหาร ดำเนินการเฝ้าระวังและสุ่มตรวจ จำนวนทั้งหมด ๘ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๖๖.๖๖ ของสถานที่สะสมอาหารที่มีใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรก (ขออนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ๑๒ ร้าน) ได้แก่

๒.๑ ร้านขายของชำ ดำเนินการเฝ้าระวังและสุ่มตรวจ จำนวน ๒ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๓๓.๓๓ ของการเฝ้าระวังและสุ่มตรวจสถานที่สะสมอาหารประเภทร้านขายของชำ ในเขตเขตองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรก โดยตรวจทางด้านกายภาพ (ใช้แบบตรวจแนะนำกิจการร้านขายของชำขององค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรก) และด้านเคมี (ใช้ชุดทดสอบบอแรกซ์, ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว), ชุดทดสอบกรดซาลิซิลิก (สารกันรา), ชุดทดสอบฟอร์มาลีน) จากการวิเคราะห์ สรุปผลได้ดังนี้

ด้านกายภาพ ผ่านข้อกำหนดแบบตรวจแนะนำกิจการร้านขายของชำขององค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรก จำนวน ๒ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

ด้านเคมี ได้ทำการสุ่มตรวจสารปนเปื้อนในอาหาร จำนวน ๔ ชนิด ได้แก่ ชุดทดสอบ บอแรกซ์ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว), ชุดทดสอบกรดซาลิซิลิก (สารกันรา), ชุดทดสอบฟอร์มาลีน โดยสุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร จำนวน ๕ ตัวอย่าง ผลการทดสอบไม่พบสารเคมีปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร

๒.๒ มินิมาร์ท ดำเนินการเฝ้าระวังและสุ่มตรวจ จำนวน ๖ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ ของการเฝ้าระวังและสุ่มตรวจสถานที่สะสมอาหารประเภทมินิมาร์ทในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรก โดยตรวจทางด้านกายภาพ (ใช้แบบตรวจสถานประกอบการประเภทมินิมาร์ทของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข) และด้านเคมี (ใช้ชุดทดสอบบอแรกซ์, ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว), ชุดทดสอบกรดซาลิซิลิก (สารกันรา), ชุดทดสอบฟอร์มาลีน) จากการวิเคราะห์ สรุปผลได้ดังนี้

ด้านกายภาพ ผ่านข้อกำหนดแบบตรวจสถานประกอบการประเภทมินิมาร์ท จำนวน ๖ ร้านคิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

ด้านเคมี ได้ทำการสุ่มตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร จำนวน ๔ ชนิด ได้แก่ ชุดทดสอบ บอแรกซ์ ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (สารฟอกขาว), ชุดทดสอบกรดซาลิซิลิก (สารกันรา), ชุดทดสอบฟอร์มาลีน โดยสุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร จำนวน ๑๒ ตัวอย่าง ผลการทดสอบไม่พบสารเคมีปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร

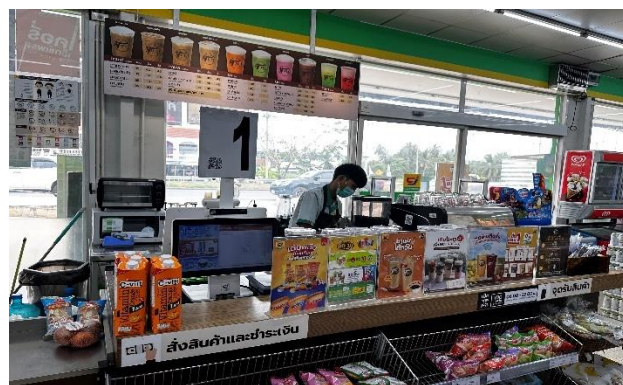
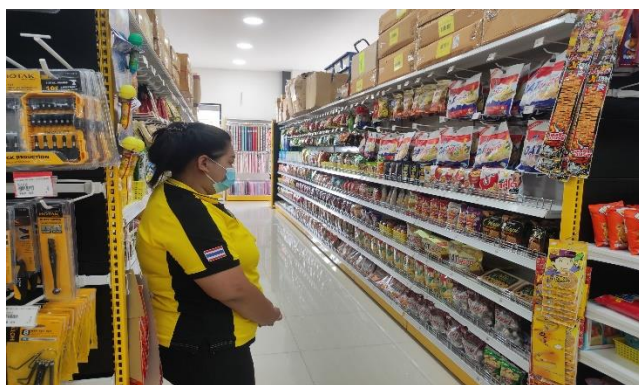
๒.๒.๓ ข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านการสุ่มตรวจสถานประกอบการด้านอาหาร

- ๑) สถานประกอบการที่ไม่ผ่านเกณฑ์ จะต้องแจ้งให้ผู้ประกอบการรับทราบพร้อมทั้งให้คำแนะนำ
- ๒) ในกรณีที่ตรวจพบเชื้อ ควรมีการสุ่มตรวจประเมินซ้ำ
- ๓) ควรดำเนินการสุ่มตรวจเฝ้าระวัง อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง เพื่อเป็นการกระตุ้นให้ผู้ประกอบการรักษามาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างต่อเนื่อง
- ๔) ควรจัดการอบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อเป็นการให้ความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยและการปฏิบัติหน้าที่ถูกต้อง รวมทั้งการจัดการสถานประกอบการที่ ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร

ภาพการสุ่มตรวจด้านชีวภาพ



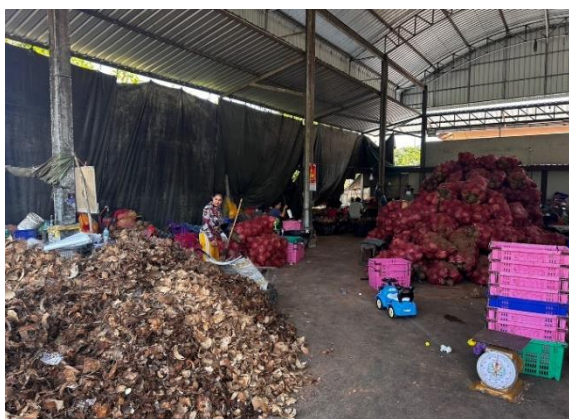
ภาพการสุ่มตรวจด้านกายภาพ



ภาพการสุ่มตรวจด้านเคมี



ภาพการตรวจสถานประกอบการในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรก



บทที่ ๓

สรุปผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม

๓.๑ โครงการเฝ้าระวังคุณภาพมาตรฐานอาหารให้ปลอดภัยจากโรคติดต่อทางเดินอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗

โครงการผู้อบรมผู้ประกอบการ เป็นโครงการที่จัดทำขึ้นโดยงานใบอนุญาตของกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ตำบลบ้านปรก อำเภอเมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร หาบเร่ แผงลอยและผู้สัมผัสอาหาร ได้มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้อาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวกับอาหารอย่างปลอดภัย เพื่อให้ผู้ประกอบการได้มีการเฝ้าระวังและตรวจสอบอาหาร และผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวกับอาหารด้วยตนเองได้ และเพื่อให้มีร้านอาหาร หาบเร่ แผงลอยที่ผ่านการตรวจประเมินคุณภาพด้านกายภาพ ด้านชีวภาพ เป็นไปตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร โดยมีกลุ่มผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เข้าอบรม จำนวน ๘๕ ราย ประกอบด้วยผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารสถานที่จำหน่าย และสะสมอาหาร หาบเร่ แผงลอย โครงการผู้อบรมผู้ประกอบการ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔ ได้รวบรวมเนื้อหาเกี่ยวกับการให้ความรู้และความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร การเฝ้าระวังโรคระบบทางเดินอาหารในช่วงฤดูร้อน มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กฎหมายเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ดำเนินการอบรมระหว่างวันที่ ๑๒ -๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๗ โดยผลการดำเนินงานโครงการฯ ได้สำเร็จตามวัตถุประสงค์ และบรรลุเป้าหมายไปได้ด้วยดี

รูปภาพกิจกรรมดำเนินโครงการ



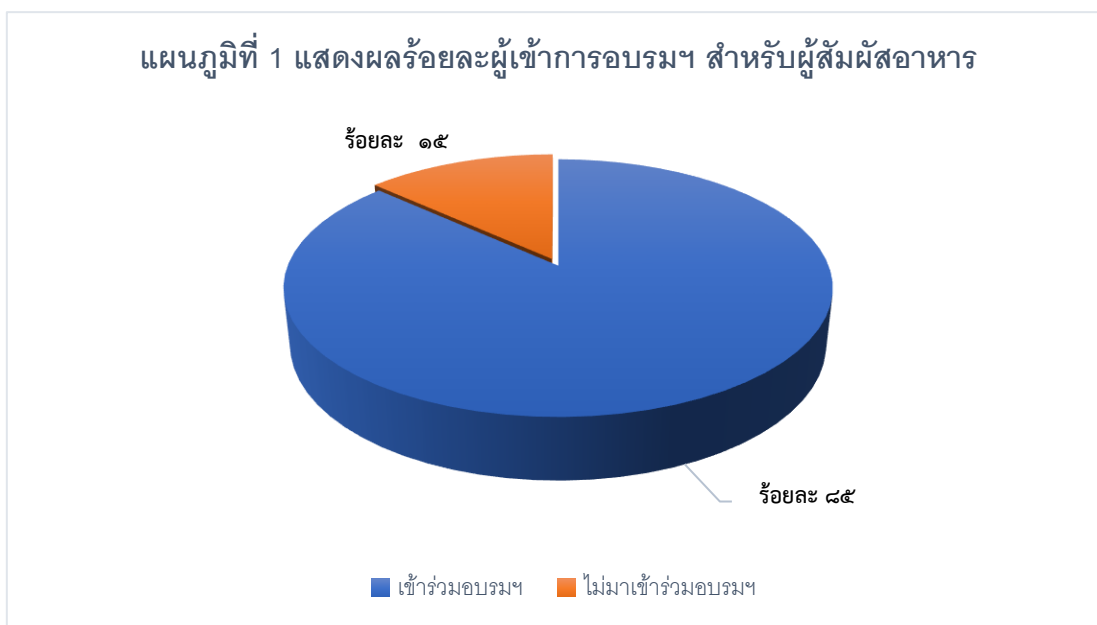


แบบสรุปความรู้ผู้ที่ได้เข้ารับการอบรม
 โครงการเฝ้าระวังคุณภาพมาตรฐานอาหารให้ปลอดภัยจากโรคติดต่อทางเดินอาหาร
 เป้าหมาย ๑๒๗ คน

สรุปการอบรมฯ

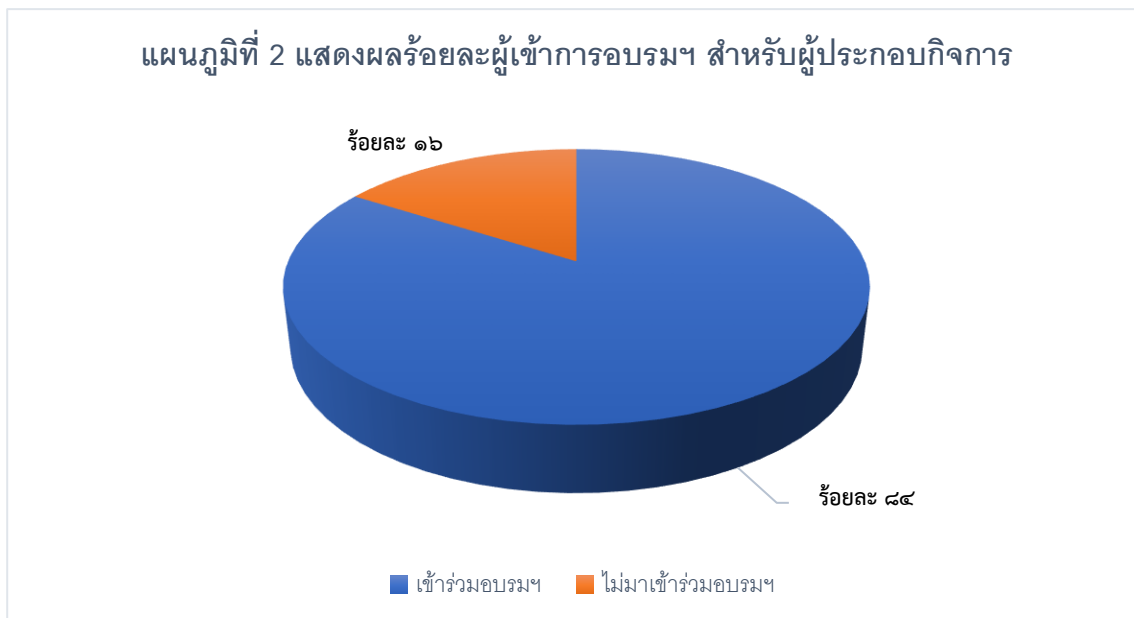
๑. หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

จำนวนผู้ลงทะเบียนในระบบ (คน)	จำนวนผู้มาอบรม (คน)	จำนวนผู้ผ่านอบรม (คน)	จำนวนผู้ไม่ผ่านอบรม (คน)
๑๐๐	๘๕	๘๕	-



๒. หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ

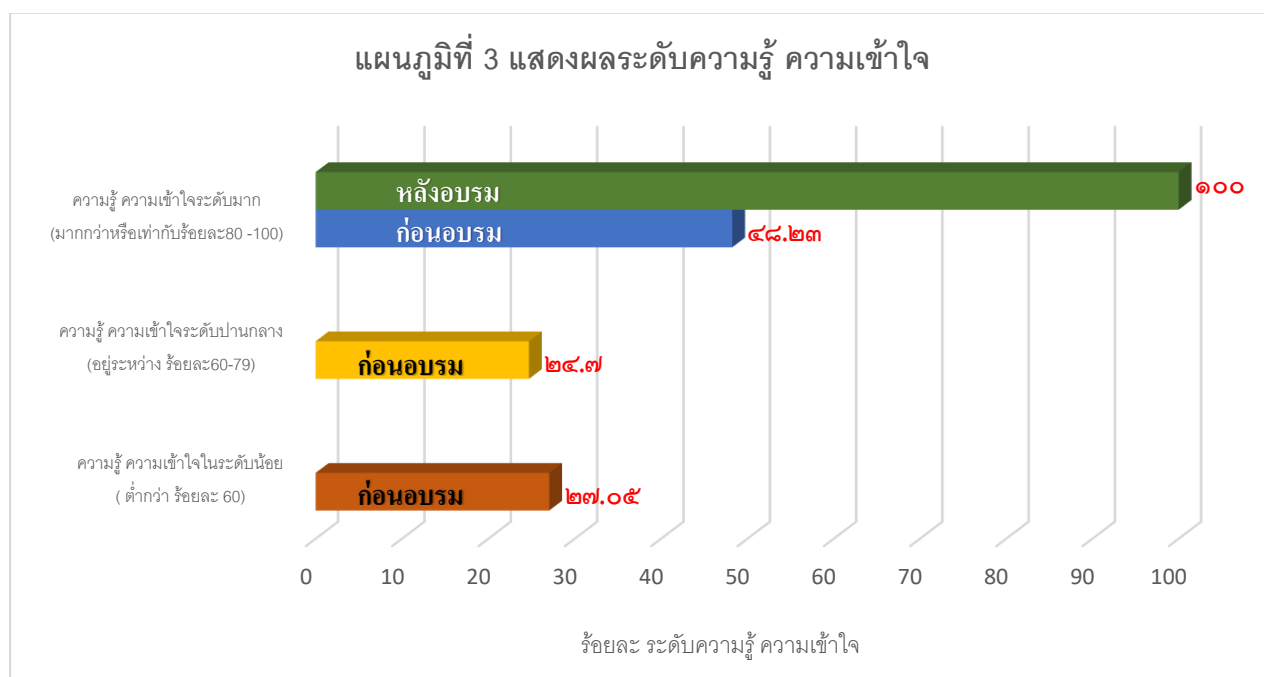
จำนวนผู้ลงทะเบียนในระบบ (คน)	จำนวนผู้มาอบรม (คน)	จำนวนผู้ผ่านอบรม (คน)	จำนวนผู้ไม่ผ่านอบรม (คน)
๕๐	๔๒	๔๒	-



ตารางที่ ๑ จำนวน ร้อยละ ระดับการประเมินความรู้ผู้เข้าร่วมโครงการอบรมฯ หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร

ผลประเมินความรู้(n=๘๕)				
ระดับความรู้	ก่อนอบรม		หลังอบรม	
	จำนวน(คน)	ร้อยละ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ความรู้ ความเข้าใจในระดับน้อย (ต่ำกว่า ร้อยละ ๖๐)	๒๓	๒๗.๐๕	-	-
ความรู้ ความเข้าใจระดับปานกลาง (อยู่ระหว่าง ร้อยละ๖๐-๗๙)	๒๑	๒๔.๗๐	-	-
ความรู้ ความเข้าใจระดับมาก (มากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ๘๐ -๑๐๐)	๔๑	๔๘.๒๓	๘๕	๑๐๐
รวม	๘๕	๑๐๐	๘๕	๑๐๐

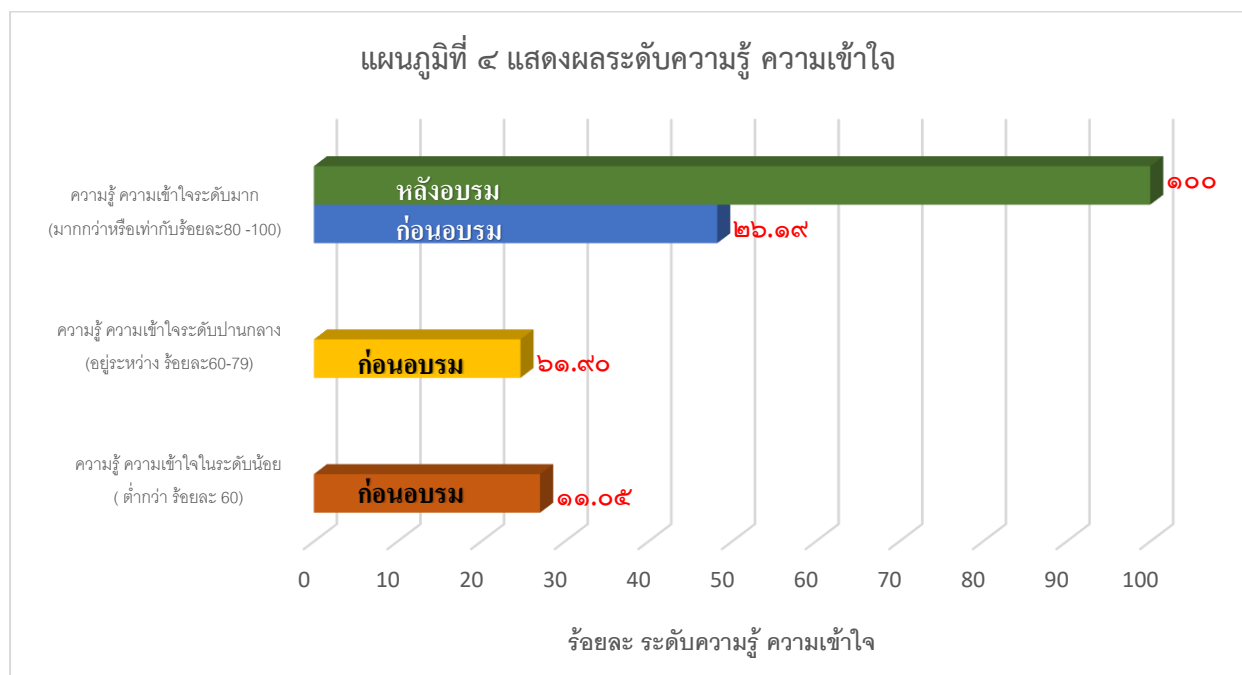
ผ่านเกณฑ์ประเมินความรู้ร้อยละ ๘๐ ขึ้นไป ๑๐๐% (หนึ่งร้อยเปอร์เซ็นต์)



ตารางที่ ๒ จำนวน ร้อยละ ระดับการประเมินความรู้ผู้เข้าร่วมโครงการอบรมฯ หลักสูตรผู้ประกอบการ

ระดับความรู้	ผลประเมินความรู้(n=๔๒)			
	ก่อนอบรม		หลังอบรม	
	จำนวน(คน)	ร้อยละ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ความรู้ ความเข้าใจในระดับน้อย (ต่ำกว่า ร้อยละ ๖๐)	๕	๑๑.๐๕	-	-
ความรู้ ความเข้าใจระดับปานกลาง (อยู่ระหว่าง ร้อยละ ๖๐-๗๙)	๒๖	๖๑.๙๐	-	-
ความรู้ ความเข้าใจระดับมาก (มากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ ๘๐ -๑๐๐)	๑๑	๒๖.๑๙	๔๒	๑๐๐
รวม	๔๒	๑๐๐	๔๒	๑๐๐

ผ่านเกณฑ์ประเมินความรู้ร้อยละ ๘๐ ขึ้นไป ๑๐๐% (หนึ่งร้อยเปอร์เซ็นต์)



รายงานผลแบบประเมินผลความพึงพอใจโครงการเฝ้าระวังคุณภาพมาตรฐานอาหารให้ปลอดภัย
จากโรคติดต่อทางเดินอาหาร

จากผลประเมินความพึงพอใจผู้เข้าร่วมโครงการเฝ้าระวังคุณภาพมาตรฐานอาหารให้ปลอดภัย
จากโรคติดต่อทางเดินอาหาร จากจำนวนผู้เข้าร่วมอบรมทั้งสิ้น ๑๒๗ ราย โดยมีผู้ตอบแบบประเมินความพึง
พอใจทั้งสิ้น ๑๒๗ ราย สรุปดังตารางต่อไปนี้

ข้อมูลส่วนบุคคล

ตารางที่ ๓ แสดง จำนวน ร้อยละ ของผู้เข้าร่วมอบรมฯ ตอบแบบประเมินความพึงพอใจ

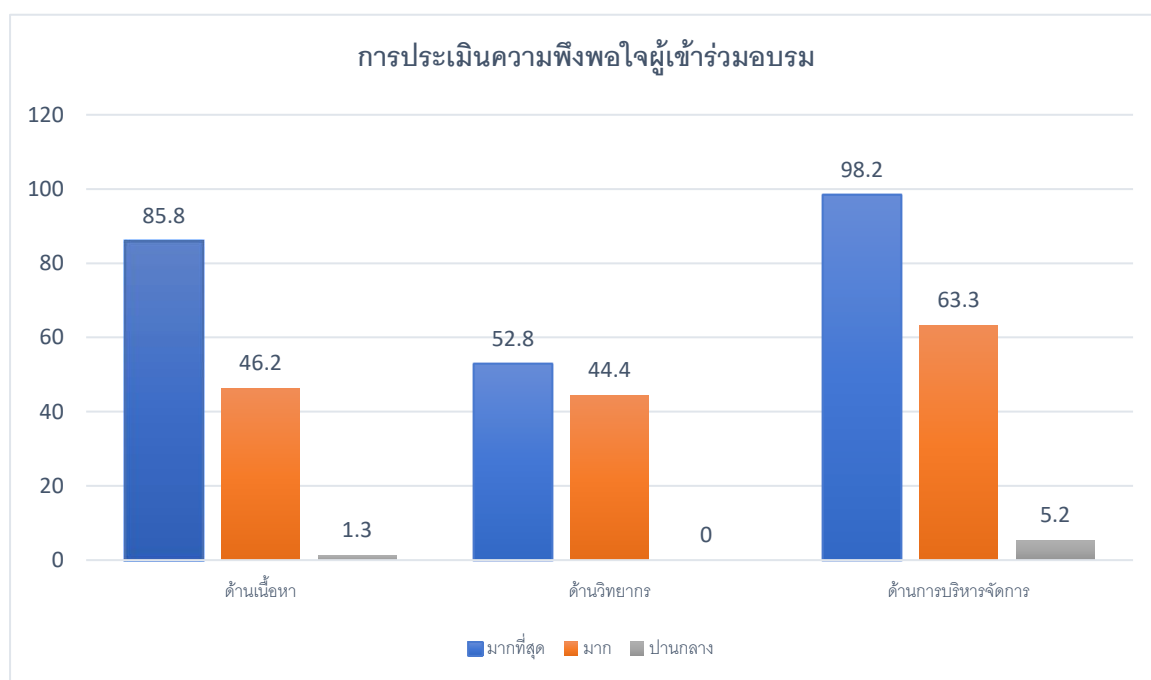
ข้อมูลผู้ประเมินความพึงพอใจ (๑๒๗)	จำนวน(ราย)	ร้อยละ
ผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจ	๑๒๗	๑๐๐
เพศ		
ชาย	๔๒	๓๓.๑
หญิง	๘๓	๖๕.๔
อื่นๆ	๒	๑.๖
อายุ		
๑๕-๒๕ ปี	๒๐	๑๕.๗
๒๖-๓๔ ปี	๒๓	๑๘.๑
๓๕-๔๔ ปี	๓๕	๒๗.๖
๔๕-๖๔ ปี	๔๒	๓๓.๑
๖๕ ปีขึ้นไป	๗	๕.๕
ระดับการศึกษา		
ประถมศึกษา	๒๐	๑๕.๗
มัธยมศึกษา/ปวช.	๖๑	๔๘
อนุปริญญา/ปวส.	๑๓	๑๐.๒
ปริญญาตรี	๒๕	๑๙.๗
ปริญญาตรีขึ้นไป	๘	๖.๓
กลุ่มผู้ประกอบการ		
เจ้าของร้าน/ผู้ดูแลร้าน/ผู้จัดการร้าน	๓๖	๒๘.๓
เจ้าของแผงลอย	๒	๑.๖
ร้านจำหน่ายอาหาร เครื่องดื่มในตลาดสด/นัด	๑๑	๘.๗
ผู้เตรียมปรุง เสิร์ฟ จำหน่ายและล้าง ภาชนะ	๗๘	๖๒.๒
อุปกรณ์		

จากตารางที่ ๓ จำนวน ร้อยละ ของผู้เข้าร่วมอบรมฯ ตอบแบบประเมินความพึงพอใจ จำนวนทั้งสิ้น
๑๒๗ ราย พบว่า ส่วนใหญ่ เพศหญิง ร้อยละ ๖๕.๔ มีอายุระหว่าง มีอายุระหว่าง ๔๕-๖๔ ปี ร้อยละ ๓๓.๑
ส่วนมากมีระดับการศึกษา มัธยมศึกษา/ปวช. ร้อยละ ๔๘ และส่วนมากเป็นผู้เตรียม ปรุง เสิร์ฟ จำหน่ายและล้าง
ภาชนะอุปกรณ์ ร้อยละ ๖๒.๒

ตารางที่ ๓-๑ แสดง ร้อยละ ระดับการประเมินความพึงพอใจผู้เข้าร่วมโครงการ รายด้าน ดังนี้

ด้าน	ผลประเมินความพึงพอใจ (n= ๑๒๗)		
	ระดับความพึงพอใจ		
	มากที่สุด (ร้อยละ)	มาก (ร้อยละ)	ปานกลาง (ร้อยละ)
ด้านเนื้อหา	๘๕.๘	๑๖.๒	๑.๓
ด้านวิทยากร	๕๒.๘	๔๔.๔	-
ด้านการบริหารจัดการ	๙๘.๒	๖๓.๓	๕.๒

จากตารางที่ ๓-๑ จำนวน ร้อยละ ระดับการประเมินความพึงพอใจผู้เข้าร่วม ๓ ด้าน พบว่า ผู้ตอบแบบประเมิน มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด ด้านการบริหารจัดการ ร้อยละ ๙๘.๒ ด้านเนื้อหา ร้อยละ ๘๕.๘ และด้าน วิทยากร ร้อยละ ๕๒.๘ รองลงมา มีความพึงพอใจระดับมาก ด้านการบริหารจัดการ ร้อยละ ๖๓.๓ ด้านเนื้อหา ร้อยละ ๑๖.๒ และด้านวิทยากร ร้อยละ ๔๔.๔ และมีความพึงใจระดับกลาง ด้านการบริหารจัดการ ร้อยละ ๕.๒ ด้านเนื้อหา ร้อยละ ๑.๓



๓.๒ การออกใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง สถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร ประจำปีงบประมาณ

๒๕๖๗

งานสุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม ได้ดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการที่ยื่นขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง และออกใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้งให้กับผู้ประกอบการ ดังนี้

ตารางข้อมูลการออกใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้ง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗

ประเภท	จำนวน (แห่ง)
๑. ใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ	๔๓
๒. ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายหรือสถานที่สะสมอาหาร	๒๗
๒.๑ สถานที่จำหน่ายอาหาร	๑๕
๒.๒ สถานที่สะสมอาหาร	๖
๓. ใบอนุญาตประกอบกิจการรับทำการเก็บ ขน หรือกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย	๐
๔. ใบอนุญาตจัดตั้งตลาด	๒
๕. หนังสือรับรองการแจ้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร	๓๖
๕.๑ สถานที่จำหน่ายอาหาร	๓๐
๕.๒ สถานที่สะสมอาหาร	๖
๖. ใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ	๐
รวม	๑๖๕

เจ้าพนักงานสาธารณสุข และผู้รับผิดชอบงานใบอนุญาต ได้ดำเนินการรับคำขอมอบใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ของสถานประกอบการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ ซึ่งได้ดำเนินการออกตรวจสอบสถานประกอบการทั้งทางด้านกายภาพ สุขลักษณะ อาคาร ด้านชีวภาพและด้านเคมี เพื่อตรวจสอบสถานประกอบการที่ขออนุญาตให้เป็นไปตามข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรก กฎกระทรวง และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ประกอบเป็นข้อมูลเสนอให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นได้พิจารณาออกใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งต่อไป ทั้งนี้ยังได้มีการสำรวจกิจการที่ต้องขออนุญาตตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ ในเขตพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรกเป็นประจำทุกปี ทั้งกิจการที่มีใบอนุญาต และไม่มีใบอนุญาต ซึ่งจากการสำรวจในพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรก มีกิจการที่ไม่มาขออนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ดังนี้

ตารางข้อมูลจำนวนสถานประกอบการที่เปิดดำเนินการโดยไม่ได้รับอนุญาต ประจำปีงบประมาณ

๒๕๖๗

ประเภท	จำนวน (แห่ง)
๑. ใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ	๑๐
๒. สถานที่จำหน่ายอาหาร	๕
๓. สถานที่สะสมอาหาร	๑๒

๓.๓ เรื่องร้องเรียนเหตุรำคาญด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม

จากการดำเนินงานด้านการควบคุมดูแลงานอนามัยสิ่งแวดล้อม ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ พบว่ามีประชาชนผู้ได้รับความเดือดร้อนรำคาญ ซึ่งถือเป็นเหตุรำคาญตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ และได้ร้องเรียนมายังองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรก ให้ดำเนินการแก้ไขตามระเบียบกฎหมายที่เกี่ยวข้อง จำนวน ๔ เรื่อง ซึ่งเป็นเหตุรำคาญด้านกลิ่นและเสียง โดยมีรายละเอียดดังนี้

ที่	ว/ด/ป ที่รับเรื่อง	รายละเอียดเรื่อง ร้องเรียน	กิจการ/ แหล่งกำเนิดเรื่อง ร้องเรียน	ผลการแก้ไข	หมายเหตุ
๑	๑ ก.ค.๒๕๖๗	เสียงดัง	สถานที่จำหน่ายอาหาร	ดำเนินการแก้ไข ตามคำแนะนำ/ เรื่องยุติ	
๒	๒๑ ต.ค.๒๕๖๗	กลิ่นเหม็นคั่วจากการ ประกอบอาหาร	สถานที่จำหน่ายอาหาร	ดำเนินการแก้ไข ตามคำแนะนำ/ เรื่องยุติ	
๓	๕ พ.ย.๒๕๖๗	กลิ่นเหม็นน้ำเสีย	สถานประกอบกิจการ จุ่มมะพร้าว	ดำเนินการแก้ไข ตามคำแนะนำ/ เรื่องยุติ	
๔	๒๘ พ.ย.๒๕๖๗	เสียงดัง	สถานประกอบกิจการ ร้านมอไซส์	ดำเนินการแก้ไข ตามคำแนะนำ/ เรื่องยุติ	ดำเนินคดี ๓ ราย

จากรายงานข้อมูลการรับเรื่องร้องเรียนด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมดังกล่าว กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม จะได้ดำเนินการจัดเก็บข้อมูลและวิเคราะห์สาเหตุปัญหาของเรื่องร้องเรียนดังกล่าว เพื่อใช้เป็นฐานข้อมูลสำหรับวางมาตรการและแนวทางควบคุมเหตุรำคาญด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม และเห็นควรดำเนินการสำรวจแหล่งกำเนิดเสียงและควันซึ่งอาจก่อให้เกิดเหตุรำคาญในพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรกพร้อมทั้งประชุมทำความเข้าใจกับเจ้าของบ้านพักอาศัยหรือกิจการถึงแนวทางการจัดการและป้องกันเหตุรำคาญต่อไป

บทที่ ๔ ข้อเสนอแนะ

สืบเนื่องจากในพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรก ยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร อันมีสาเหตุมาจากผู้ประกอบการขาดจิตสำนึกด้านผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพอนามัยของประชาชน รวมถึงประชาชนในพื้นที่ขาดความเข้าใจความสำคัญด้านสุขาภิบาลอาหาร จึงเป็นหน้าที่ของหน่วยงานภาครัฐที่ต้องควบคุม กำกับ ดูแลสถานประกอบการในการดำเนินการตามข้อกำหนดและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และดำเนินกิจกรรมด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อสร้างการรับรู้ให้กับประชาชนในพื้นที่ ดังนี้

๑. ส่งเสริมและสนับสนุนการอบรมผู้สัมผัสอาหารให้ครบทุกรายและครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย
๒. ส่งเสริมการบังคับใช้กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขหรือกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ผู้ประกอบการในพื้นที่เกิดความตระหนัก และไม่กระทำความผิดอันเป็นการฝ่าฝืนกฎหมาย
๓. พัฒนาระบบการให้บริการข้อมูลและการเข้าถึงข้อมูลต่าง ให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
๔. สร้างการมีส่วนร่วมของหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชน
๕. กระตุ้นให้ผู้ประกอบการเกิดความตระหนัก มีจิตสำนึกต่อสังคม และมีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค
๖. กระตุ้นให้ผู้ประกอบการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม รวมถึงมีการคัดแยกขยะตั้งแต่ต้นทาง ตามนโยบายการจัดการขยะขององค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรก