

รายงานผลการดำเนินงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘



เทศบาลตำบลดอนขมิ้น
อำเภอท่ามะกา จังหวัดกาญจนบุรี

คำนำ

งานสุขาภิบาลอนามัยสิ่งแวดล้อม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลดอนขมิ้น เป็นหน่วยงานที่มีภารกิจในการควบคุม กำกับ ดูแลด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการในเขตพื้นที่รับผิดชอบในการพิจารณาออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามเทศบัญญัติเทศบาลตำบลดอนขมิ้น รวมถึงข้อร้องเรียนหรือเหตุรำคาญให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข กฎหมายว่าด้วยการสุขาภิบาลอาหาร หรือกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ซึ่งงานสุขาภิบาลอนามัยสิ่งแวดล้อมได้จัดทำรายงานผลการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ขึ้น เพื่อสรุปสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารและรายงานผลการดำเนินงานในภาพรวม เพื่อให้หน่วยงานหรือส่วนราชการที่เกี่ยวข้องได้รับทราบผลการดำเนินการของงานสุขาภิบาลอนามัยสิ่งแวดล้อม และใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาการดำเนินงาน รวมถึงประชาชนในพื้นที่ได้รับข้อมูลข่าวสารที่ถูกต้องและครบถ้วนและผู้ประกอบการด้านอาหารมีความรู้ความเข้าใจในด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม สุขวิทยาส่วนบุคคล และสุขาภิบาลอาหาร อันส่งผลให้ประชาชนในพื้นที่มีสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดี

รายงานผลการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารของงานสุขาภิบาลอนามัยสิ่งแวดล้อม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลดอนขมิ้น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ประกอบด้วยสาระสำคัญ ๕ ส่วน ซึ่งทางคณะผู้จัดทำหวังว่ารายงานฉบับนี้จะสะท้อนให้เห็นถึงสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร และแนวทางการดำเนินการแก้ไขปัญหา รวมถึงการพัฒนางานด้านสุขาภิบาลอนามัยสิ่งแวดล้อม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมเทศบาลตำบลไชยปราการ ให้ได้ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร และเกิดความปลอดภัยต่อผู้บริโภคต่อไป

เทศบาลตำบลดอนขมิ้น
ตุลาคม ๒๕๖๘

สารบัญ

	หน้า
บทที่ ๑ บทนำ	๑
๑.๑ หลักการและเหตุผล	๑
๑.๒ วัตถุประสงค์	๒
๑.๓ เป้าหมาย	๒
๑.๔ ระยะเวลาดำเนินการ	๒
๑.๕ ประโยชน์ที่ได้รับ	๒
บทที่ ๒ สถานการณ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘	๓
๒.๑ สถานการณ์อัตราการป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหาร	๓
๒.๒ ผลการสุ่มตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ด้านชีวภาพ ด้านกายภาพ และด้านเคมี	๔
บทที่ ๓ สรุปผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอนามัยสิ่งแวดล้อม	๑๓
๓.๑ โครงการอบรมผู้ประกอบการและกลุ่มเสี่ยง	๑๓
๓.๒ การออกใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง สถานที่จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร	๒๐
๓.๓ เรื่องร้องเรียนเหตุรำคาญด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม	๒๑
บทที่ ๔ ข้อเสนอแนะ	๒๒

บทที่ ๑ บทนำ

๑.๑ หลักการและเหตุผล

จากสถานการณ์การเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจและการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมอย่างรวดเร็วของประเทศไทยในปัจจุบัน ทำให้วิถีชีวิตของประชาชนเปลี่ยนแปลงไป พฤติกรรมการบริโภคอาหารของประชาชนจากการปรุงอาหารรับประทานเองที่บ้าน เปลี่ยนเป็นการบริโภคอาหารนอกบ้านมากขึ้น ฉะนั้นประชาชนจึงมีโอกาเสี่ยงต่อการรับประทานอาหารที่ไม่สะอาดจากผู้ประกอบกิจการที่ขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และขาดการควบคุมดูแลสถานประกอบกิจการให้ได้มาตรฐานถูกสุขลักษณะตามกฎหมายและข้อกำหนดของท้องถิ่น ซึ่งจะทำให้อาหารเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อโรคได้

เทศบาลตำบลดอนขมิ้น มีหมู่บ้านในเขตรับผิดชอบจำนวน ๕ หมู่บ้าน ในพื้นที่ ๑ ตำบล ซึ่งชุมชนส่วนใหญ่เป็นชุมชนเมือง มีสถานประกอบกิจการกิจการต่างๆ จำนวนมาก และยังมีแนวโน้มจำนวนสถานประกอบการด้านอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วจากการพัฒนาด้านต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นการพัฒนาด้านโครงสร้างพื้นฐาน เศรษฐกิจ และสังคม ส่งผลทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการดำรงชีวิตของประชาชน การขยายกำลังการผลิตของสถานประกอบการ เพื่อให้ทันต่อปริมาณความต้องการของประชาชนที่เพิ่มมากขึ้น ทำให้ผู้ประกอบการขาดจิตสำนึกด้านผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และสุขภาพอนามัยของประชาชน ส่งผลให้คุณภาพสิ่งแวดล้อมในพื้นที่เสื่อมโทรมลง ไม่ว่าจะเป็นขยะ กากของเสีย น้ำเสียเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบการส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน ดังนั้นการให้ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบกิจการที่ถูกหลักสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม และไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนและสิ่งแวดล้อมจึงเป็นสิ่งสำคัญ

งานสุขาภิบาลอนามัยสิ่งแวดล้อมได้ตระหนักถึงความสำคัญของปัญหาดังกล่าว จึงได้ดำเนินการตรวจสอบ ควบคุม สถานประกอบการในพื้นที่ให้ปฏิบัติให้ถูกต้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๓ พ.ศ. ๒๕๖๐ และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องอย่าง คร่งครัด และดำเนินกิจกรรมด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารให้ครอบคลุมทั่วพื้นที่ในเขตเทศบาลตำบลไชยปราการ อันส่งผลให้ประชาชนมีสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดี รวมถึงผู้ประกอบการด้านอาหารมีความรู้ความเข้าใจในด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม สุขวิทยาส่วนบุคคล และสุขาภิบาลอาหาร จึงได้จัดทำรายงานผลการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อสร้างความเชื่อมั่นด้านความปลอดภัยของอาหารและเสริมสร้างสุขภาพของประชาชนอย่างยั่งยืน ซึ่งสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ พ.ศ.๒๕๖๑ -๒๕๘๐ ยุทธศาสตร์ชาติด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เพื่อเป็นการเสริมสร้างให้คนไทยมีสุขภาพที่ดี ครอบคลุมทั้งด้านกายใจ สติปัญญาและสังคม และเป็นไปตามแผนพัฒนาท้องถิ่นห้าปี (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) แผนงานสาธารณสุข ของเทศบาลตำบลดอนขมิ้น

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 ๒๕๖๗ - กันยายน ๒๕๖๘

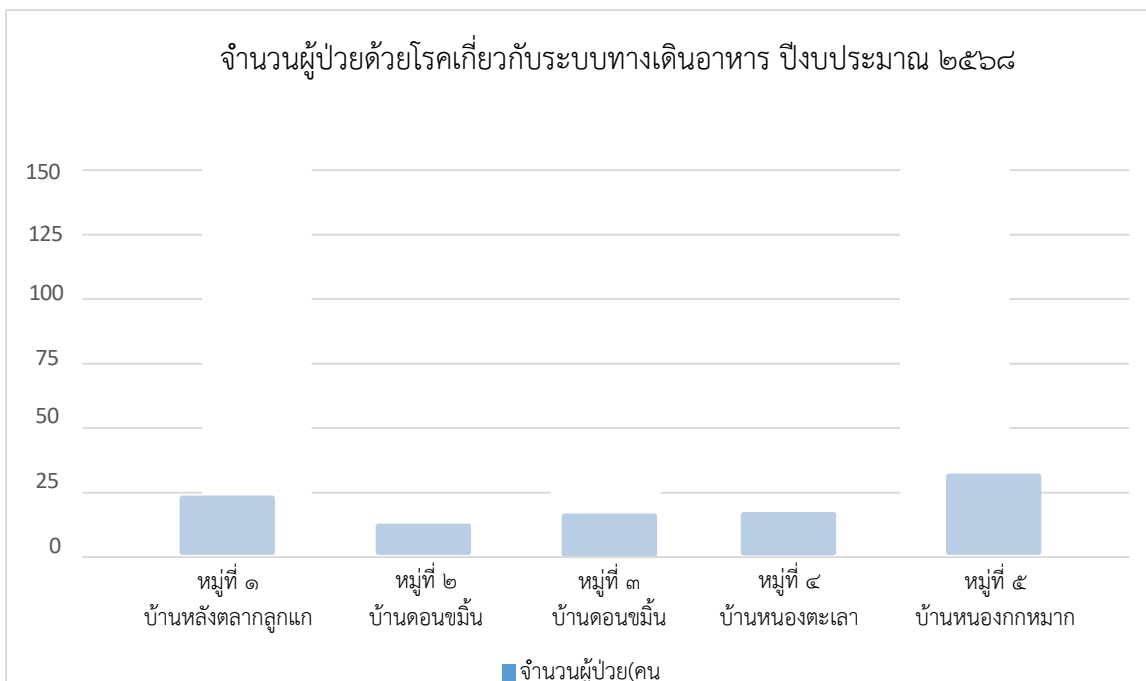
๑.๕ ประโยชน์ที่ได้รับ

- ๑.๕.๑ ทราบถึงสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับผู้บริหารในการกำหนดนโยบายและแนวทางการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร
- ๑.๕.๒ ผู้ประกอบการเกิดความตระหนักและรับผิดชอบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนและ
- ๑.๕.๓ ประชาชนมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารและเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

บทที่ ๒

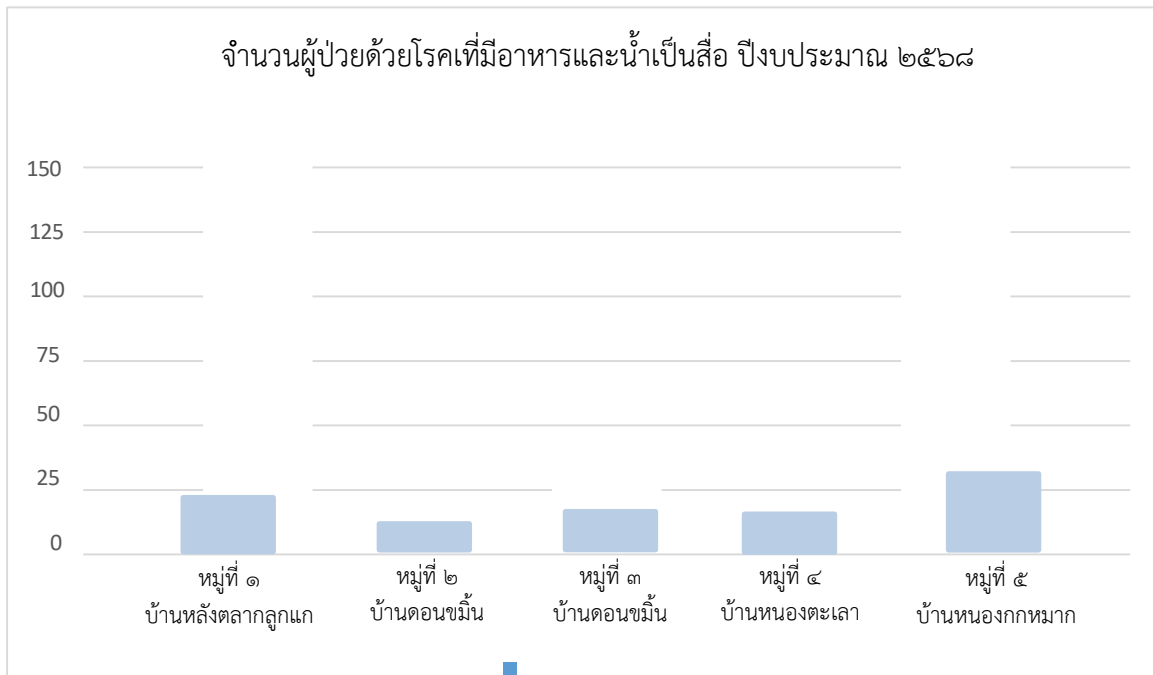
สถานการณ์ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘
สถานการณ์อัตราการป่วยด้วยโรกระบบทางเดินอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

แผนภูมิแสดงผู้ป่วยด้วยโรกระบบทางเดินอาหารในเขตเทศบาลตำบลดอนขมิ้น



จากแผนภูมิแสดงจำนวนผู้ป่วยในเขตเทศบาลตำบลดอนขมิ้น ที่ป่วยด้วยโรกระบบทางเดินอาหาร โดยแบ่งเป็นรายหมู่บ้าน ประกอบด้วย หมู่ที่ ๑ บ้านหลังตลาดลูกแก หมู่ที่ ๒ บ้านดอนขมิ้น หมู่ที่ ๓ บ้านดอนขมิ้น หมู่ที่ ๔ บ้านหนองตะเลา หมู่ที่ ๕ บ้านหนองกกหมาก พบผู้ป่วยในปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ทั้งหมด ๑๐๕ ราย โดยพบผู้ป่วยมากที่สุดในพื้นที่ หมู่ที่ ๕ โดยสามารถแยกเป็นโรคที่มาอาหารและน้ำเป็นสื่อได้ ดังนี้

แผนภูมิแสดงจำนวนผู้ป่วยด้วยโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อในเขตเทศบาลตำบลดอนขมื่น



จากตารางจำนวนผู้ป่วยด้วยโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ ในเขตเทศบาลตำบลดอนขมื่น ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

จากข้อมูลอัตราผู้ป่วยด้วยโรกระบบทางเดินอาหารดังกล่าวพบว่าอัตราการป่วยด้วยโรกระบบทางเดินอาหารของประชาชนในเขตเทศบาลตำบลดอนขมื่นค่อนข้างสูง ซึ่งบ่งชี้ได้ว่าในพื้นที่ยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาด้านการสุขาภิบาลอาหาร เทศบาลตำบลดอนขมื่นและหน่วยงานที่รับผิดชอบควรดำเนินการกิจกรรมด้านการสุขาภิบาลอาหารอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ประชาชนในพื้นที่รวมถึงผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจด้านสุขาภิบาลอาหาร

๒.๒ ผลการสุ่มตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ด้านชีวภาพ ด้านกายภาพ และด้านเคมี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

งานสุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ได้ออกดำเนินการเฝ้าระวังและสุ่มตรวจสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลดอนขม้น ตามแผนการออกสุ่มตรวจประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ โดยได้ดำเนินการเฝ้าระวังและสุ่มตรวจทั้งด้านกายภาพ ด้านชีวภาพ และด้านเคมี สถานที่ประกอบกิจการด้านอาหารจำนวนทั้งหมด ๕๐ ร้าน มีรายละเอียดผลการสุ่มตรวจ ดังนี้

๒.๒.๑ สถานที่จำหน่ายอาหาร ดำเนินการเฝ้าระวังและสุ่มตรวจ จำนวนทั้งหมด ๒๕ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๔๐.๓๒ ของสถานที่จำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลตำบลไชยปราการ (ขออนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ๖๒ ร้าน โดยตรวจทางด้านกายภาพ (ใช้แบบตรวจร้านอาหารของกรมอนามัย, ตรวจทางด้านชีวภาพ (ใช้ชุดทดสอบภาคสนามตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย :SI-๒ และตรวจทางด้านเคมี (ใช้ชุดทดสอบบอแรกซ์, ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว, ชุดทดสอบกรดซาลิซิลิก (สารกันรา, ชุดทดสอบฟอร์มาลีน จากการวิเคราะห์ สรุปผลได้ดังนี้

ด้านกายภาพ ผ่านข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร จำนวน ๑๒ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๔๘ ไม่ผ่านข้อกำหนด ๑๓ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๕๒ โดยข้อกำหนดที่ไม่ผ่านมากที่สุด ๓ อันดับแรก ได้แก่

อันดับที่ ๑ หมวด ๔ ข้อ ๕ (ผู้ปรุง ประกอบอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม ไม่ผ่าน ๑๐ ร้าน (๔๐.๐๐%

อันดับที่ ๒ หมวด ๑ ข้อ ๑.๒.๑๑ (มีมาตรการหรืออุปกรณ์หรือเครื่องมือ สำหรับป้องกัน อักคิภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบหรือปรุงอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาหาร ไม่ผ่าน ๕ ร้าน (๒๐.๐๐%

อันดับที่ ๓ หมวด ๑ ข้อ ๑.๒.๑๖ (มีถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดน้ำเสียก่อน ระบายทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ ไม่ผ่าน ๓ ร้าน (๑๒.๐๐%

ด้านชีวภาพ ได้ทำการสุ่มตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในภาชนะสัมผัสอาหารและมีผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๕๐ ตัวอย่าง (ร้านละ ๒ ตัวอย่าง พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๘ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๖ โดยจำแนกตามประเภทตัวอย่างที่พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ดังนี้

- ภาชนะสัมผัสอาหาร ๒๕ ตัวอย่าง พบเชื้อ ๕ ตัวอย่าง (๒๐.๐๐%
- มือผู้สัมผัสอาหาร ๒๕ ตัวอย่าง พบเชื้อ ๓ ตัวอย่าง (๑๒.๐๐%

ด้านเคมี ได้ทำการสุ่มตรวจสารปนเปื้อนในอาหาร จำนวน ๔ ชนิด ได้แก่ ชุดทดสอบบอแรกซ์ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว, ชุดทดสอบกรดซาลิซิลิก (สารกันรา, ชุดทดสอบฟอร์มาลีน โดยสุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร จำนวน ๒๕ ตัวอย่าง ผลการทดสอบไม่พบสารเคมีปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร

๒.๒.๒ สถานที่สะสมอาหาร ดำเนินการเฝ้าระวังและสุ่มตรวจ จำนวนทั้งหมด ๒๕ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๓๑.๓๕ ของสถานที่สะสมอาหารที่มีใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งในเขตเทศบาลตำบลดอนขม้น (ขออนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ๗๙ ร้าน ได้แก่

๒.๑ ร้านขายของชำ ดำเนินการเฝ้าระวังและสุ่มตรวจ จำนวน ๒๐ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๘๐ ของการเฝ้าระวังและสุ่มตรวจสถานที่สะสมอาหารประเภทร้านขายของชำในเขตเทศบาลตำบลดอนขม้น โดยตรวจทางด้านกายภาพ (ใช้แบบตรวจแนะนำกิจการร้านขายของชำของเทศบาลตำบลดอนขม้น) และด้านเคมี (ใช้ชุดทดสอบบอแรกซ์, ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว, ชุดทดสอบกรดซาลิซิลิก (สารกันรา, ชุดทดสอบฟอร์มาลีน จากการวิเคราะห์ สรุปผลได้ดังนี้

ด้านกายภาพ ผ่านข้อกำหนดแบบตรวจแนะนำกิจการร้านขายของชำของเทศบาล ตำบลดอนขมิ้น จำนวน ๒๐ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

ด้านเคมี ได้ทำการสุ่มตรวจสารปนเปื้อนในอาหาร จำนวน ๔ ชนิด ได้แก่ ชุดทดสอบบอแรกซ์ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว, ชุดทดสอบกรดซาลิซิลิก (สารกันรา, ชุดทดสอบฟอร์มัลลิน โดยสุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร จำนวน ๒๐ ตัวอย่าง ผลการทดสอบไม่พบสารเคมีปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร

๒.๒ มินิมาร์ท ดำเนินการเฝ้าระวังและสุ่มตรวจ จำนวน ๕ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๒๐ ของ การเฝ้าระวังและสุ่มตรวจสถานที่สะสมอาหารประเภทมินิมาร์ทในเขตเทศบาลตำบลดอนขมิ้น โดยตรวจทางด้านกายภาพ(ใช้แบบตรวจสถานประกอบการประเภทมินิมาร์ทของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และด้านเคมี (ใช้ชุดทดสอบบอแรกซ์, ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว, ชุดทดสอบกรดซาลิซิลิก (สารกันรา, ชุดทดสอบฟอร์มัลลิน จากการวิเคราะห์ สรุปผลได้ดังนี้

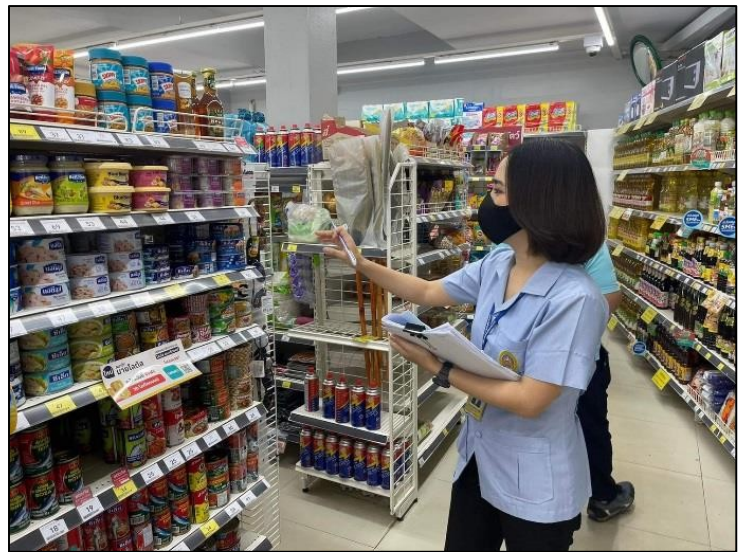
ด้านกายภาพ ผ่านข้อกำหนดแบบตรวจสถานประกอบการประเภทมินิมาร์ท จำนวน ๕ ร้านคิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

ด้านเคมี ได้ทำการสุ่มตรวจสารปนเปื้อนในอาหาร จำนวน ๔ ชนิด ได้แก่ ชุดทดสอบบอแรกซ์ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว, ชุดทดสอบกรดซาลิซิลิก (สารกันรา, ชุดทดสอบฟอร์มัลลิน โดยสุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร จำนวน ๕ ตัวอย่าง ผลการทดสอบไม่พบสารเคมีปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร

๒.๒.๓ ข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านการสุ่มตรวจสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร

- ๑ สถานประกอบการที่ไม่ผ่านเกณฑ์จะต้องแจ้งให้ผู้ประกอบการรับทราบพร้อมทั้งให้คำแนะนำ
- ๒ ในกรณีที่ตรวจพบเชื้อ ควรมีการสุ่มตรวจประเมินซ้ำ
- ๓ ควรดำเนินการสุ่มตรวจเฝ้าระวัง อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง เพื่อเป็นการกระตุ้นให้ผู้ประกอบการรักษามาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างต่อเนื่อง
- ๔) ควรจัดการอบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อเป็นการให้ความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยและการปฏิบัติตนที่ถูกต้อง รวมทั้งการจัดการสถานประกอบการที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร

ภาพการสุ่มตรวจด้านกายภาพ



ภาพการสุ่มตรวจด้านชีวภาพ



ภาพการสุ่มตรวจด้านเคมี



ภาพการตรวจสอบสถานประกอบการในเขตเทศบาลตำบลอนขามิ้น







บทที่ ๓

สรุปผลการดำเนินงานสุขภาวะอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม

๓.๑ โครงการอบรมผู้ประกอบการและกลุ่มเสี่ยง ในเขตเทศบาลตำบลดอนขมิ้น ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

โครงการอบรมผู้ประกอบการและกลุ่มเสี่ยง เป็นโครงการที่จัดทำขึ้นโดยงานใบอนุญาตของกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลดอนขมิ้น อำเภอท่ามะกา จังหวัดกาญจนบุรี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร หาบเร่ แผงลอยและผู้สัมผัสอาหาร ได้มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้อาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวกับอาหารอย่างปลอดภัย เพื่อให้ผู้ประกอบการได้มีการเฝ้าระวังและตรวจสอบอาหาร และผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวกับอาหารด้วยตนเองได้ และเพื่อให้มีร้านอาหาร หาบเร่ แผงลอยที่ผ่านการตรวจประเมินคุณภาพด้านกายภาพ ด้านชีวภาพ เป็นไปตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร โดยมีกลุ่มผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เข้าร่วม จำนวน ๑๐๐ ราย ประกอบด้วยผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร สถานที่จำหน่าย และสะสมอาหาร หาบเร่ แผงลอย ในที่หรือทางสาธารณะ โครงการอบรมผู้ประกอบการและกลุ่มเสี่ยง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ได้รวบรวมเนื้อหาเกี่ยวกับการให้ความรู้และความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร การเฝ้าระวังโรคระบบทางเดินอาหารในช่วงฤดูร้อน มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กฎหมายเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ดำเนินการอบรมระดมวง วันที่ ๒๓ - ๒๔ มิถุนายน ๒๕๖๘ โดยผลการดำเนินงานโครงการฯ ได้สำเร็จตามวัตถุประสงค์ และบรรลุเป้าหมายไปได้ด้วยดี

รูปภาพการลงทะเบียน



พิธีเปิดโครงการ



ชี้แจงวัตถุประสงค์โครงการอบรมผู้ประกอบการและกลุ่มเสี่ยง



วิทยากรจากสาธารณสุขอำเภอท่ามะกา





พิธีมอบเกียรติบัตรผู้ผ่านการอบรม



แบบสรุปความรู้ผู้ที่ได้เข้ารับการอบรม
โครงการอบรมผู้ประกอบการและกลุ่มเลี้ยง ในเขตเทศบาลตำบลดอนขมิ้น
อำเภอท่ามะกา จังหวัดกาญจนบุรี

แบบทดสอบก่อนอบรม เป้าหมาย ๑๐๐ คน

คะแนน	จำนวน	ค่าเฉลี่ย (ร้อยละ)	แปลผล	หมายเหตุ
๑ - ๔	๒๘	๒๘	ระดับความรู้น้อย	
๕ - ๗	๔๒	๔๒	ระดับความรู้ปานกลาง	
๘ - ๑๐	๓๐	๓๐	ระดับความรู้ดี	
รวม	๑๐๐	๑๐๐		

พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมส่วนมากมีความรู้อยู่ในระดับปานกลาง คะแนน ๕ - ๗ คะแนน จำนวน ๔๒ คน เฉลี่ยร้อยละ ๔๒ ระดับความรู้ดี คะแนน ๘ - ๑๐ คะแนน จำนวน ๓๐ คน เฉลี่ยร้อยละ ๓๐ และระดับความรู้น้อย คะแนน ๑ - ๔ คะแนน จำนวน ๒๘ คน เฉลี่ยร้อยละ ๒๘

แบบทดสอบหลังอบรม เป้าหมาย ๑๐๐ คน

คะแนน	จำนวน	ค่าเฉลี่ย (ร้อยละ)	แปลผล	หมายเหตุ
๑ - ๔	๐	๐	ระดับความรู้น้อย	
๕ - ๗	๑๓	๑๓	ระดับความรู้ปานกลาง	
๘ - ๑๐	๘๗	๘๗	ระดับความรู้ดี	
รวม	๑๐๐	๑๐๐		

พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมส่วนมากมีความรู้อยู่ในระดับดี คะแนน ๘ - ๑๐ คะแนน จำนวน ๘๗ คน เฉลี่ยร้อยละ ๘๗ มีความรู้ปานกลาง คะแนน ๕ - ๗ คะแนน จำนวน ๑๓ คน เฉลี่ยร้อยละ ๑๓ และมีความรู้น้อย คะแนน ๑ - ๔ คะแนน จำนวน ๐ คน เฉลี่ยร้อยละ ๐

การประเมินผลการอบรม
โครงการอบรมผู้ประกอบการและกลุ่มเสี่ยง ในเขตเทศบาลตำบลดอนขมิ้น
อำเภอท่ามะกา จังหวัดกาญจนบุรี

ระดับคะแนน	จำนวนคน		ร้อยละ		หมายเหตุ
	ก่อน	หลัง	ก่อน	หลัง	
๑ - ๔	๒๘	๐	๒๘	๐	ลดลง ๒๘ คน
๕ - ๗	๔๒	๑๓	๔๒	๑๓	ลดลง ๒๙ คน
๘ - ๑๐	๓๐	๘๗	๓๐	๘๗	เพิ่มขึ้น ๕๗ คน
รวม	๑๐๐	๑๐๐	๑๐๐	๑๐๐	

สรุปผลการอบรม พบว่า การอบรมครั้งนี้เป็นไปตามวัตถุประสงค์โดยผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร ทาบเร่ แผงลอย ในที่หรือทางสาธารณะ มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้อาหารและผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับอาหารเพิ่มขึ้นในระดับดี จำนวน ๘๗ คน เฉลี่ยร้อยละ ๘๗ และได้บรรลุเป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ โดยผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร ทาบเร่ แผงลอย ในที่หรือทางสาธารณะ เข้าร่วมอบรมจำนวน ๑๐๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

๓.๒ การออกใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง สถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

งานสุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม ได้ดำเนินการตรวจสอบสถานประกอบการที่ยื่นขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง และออกใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้งให้กับผู้ประกอบการ ดังนี้

ตารางข้อมูลการออกใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้ง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

ประเภท	จำนวน (แห่ง)
๑. ใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ	๒๕๖
๒. ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายหรือสถานที่สะสมอาหาร	๑๙
๒.๑ สถานที่จำหน่ายอาหาร	๑๐
๒.๒ สถานที่สะสมอาหาร	๙
๓. ใบอนุญาตประกอบกิจการรับทำการเก็บ ขน หรือกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย	๐
๔. ใบอนุญาตจัดตั้งตลาด	๙
๕. หนังสือรับรองการแจ้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร	๑๒๒
๕.๑ สถานที่จำหน่ายอาหาร	๕๒
๕.๒ สถานที่สะสมอาหาร	๗๐
๖. ใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ	๖๖
รวม	๖๑๓

เจ้าพนักงานสาธารณสุข และผู้รับผิดชอบงานใบอนุญาต ได้ดำเนินการรับคำขอมิใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ของสถานประกอบการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ ซึ่งได้ดำเนินการออกตรวจสถานประกอบการทั้งทางด้านกายภาพ สุขลักษณะ อาคาร ด้านชีวภาพและด้านเคมี เพื่อตรวจสอบสถานประกอบการที่ขออนุญาตให้เป็นไปตามเทศบัญญัติเทศบาลตำบลดอนขมิ้น กฎกระทรวง และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ประกอบเป็นข้อมูลเสนอให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นได้พิจารณาออกใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งต่อไป ทั้งนี้ยังได้มีการสำรวจกิจการที่ต้องขออนุญาตตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ในเขตพื้นที่เทศบาลตำบลดอนขมิ้น ปีงบประมาณทุกปี ทั้งกิจการที่มีใบอนุญาต และไม่มีใบอนุญาต ซึ่งจากการสำรวจในพื้นที่เทศบาลดอนขมิ้น มีกิจการที่ไม่มาขออนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ดังนี้

ตารางข้อมูลจำนวนสถานประกอบการที่เปิดดำเนินกิจการโดยไม่ได้รับอนุญาต ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

ประเภท	จำนวน (แห่ง)
๑. ใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ	๑๐
๒. สถานที่จำหน่ายอาหาร	๑๕
๓. สถานที่สะสมอาหาร	๖
รวม	๓๑

๓.๓ เรื่องร้องเรียนเหตุรำคาญด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม

จากการดำเนินงานด้านการควบคุมดูแลงานอนามัยสิ่งแวดล้อม ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔๘ พบว่ามีประชาชนผู้ได้รับความเดือดร้อนรำคาญ ซึ่งถือเป็นเหตุรำคาญตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ และได้ร้องเรียนมายังเทศบาลตำบลดอนขมิ้น ให้ดำเนินการแก้ไขตามระเบียบกฎหมายที่เกี่ยวข้อง จำนวน ๔ เรื่อง ซึ่งเป็นเหตุรำคาญด้านกลิ่น ทั้งหมด โดยมีรายละเอียดดังนี้

ที่	ว/ด/ป ที่รับเรื่อง	รายละเอียดเรื่องร้องเรียน	กิจการ/ แหล่งกำเนิด เรื่องร้องเรียน	ผลการแก้ไข	หมายเหตุ
๑	๑๓ ม.ค.๖๘	กลิ่นเหม็นน้ำเสียจากการ จำหน่ายอาหารทะเล	สถานที่สะสม อาหาร	ดำเนินการแก้ไขตาม คำแนะนำ/เรื่องยุติ	
๒	๑๓ ม.ค.๖๘	กลิ่นเหม็นน้ำเสียจากร้าน ก๋วยเตี๋ยว	สถานที่ จำหน่ายอาหาร	ดำเนินการแก้ไขตาม คำแนะนำ/เรื่องยุติ	
๓	๔ ก.พ.๖๘	กลิ่นเหม็นมูลสัตว์	บ้านพักอาศัย	ดำเนินการแก้ไขตาม คำแนะนำ/เรื่องยุติ	
๔	๓ มี.ค.๖๘	กลิ่นเหม็นน้ำเสีย จากท่อระบายน้ำ	บ้านพักอาศัย	ดำเนินการแก้ไขตาม คำแนะนำ/เรื่องยุติ	

จากรายงานข้อมูลการรับเรื่องร้องเรียนด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมดังกล่าว กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมจะได้ดำเนินการจัดเก็บข้อมูลและวิเคราะห์สาเหตุปัญหาของเรื่องร้องเรียนดังกล่าว เพื่อใช้เป็นฐานข้อมูลสำหรับวางมาตรการและแนวทางควบคุมเหตุรำคาญด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม และเห็นควรดำเนินการสำรวจแหล่งกำเนิดน้ำเสียซึ่งอาจก่อให้เกิดเหตุรำคาญในพื้นที่เทศบาลตำบลดอนขมิ้น พร้อมทั้งประชุมทำความเข้าใจกับเจ้าของบ้านพักอาศัยหรือกิจการถึงแนวทางการจัดการและป้องกันเหตุรำคาญต่อไป

บทที่ ๔ ข้อเสนอแนะ

สืบเนื่องจากในพื้นที่เทศบาลตำบลไชยปราการ ยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้าน อาหาร อันมีสาเหตุมาจากผู้ประกอบการขาดจิตสำนึกด้านผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพอนามัยของ ประชาชน รวมถึงประชาชนในพื้นที่ขาดความเข้าใจความในด้านสุขาภิบาลอาหาร จึงเป็น หน้าที่ของ หน่วยงานภาครัฐที่ต้องควบคุม กำกับ ดูแลสถานประกอบการในการดำเนินการตามข้อกำหนดและกฎหมาย อื่นที่เกี่ยวข้อง และดำเนินกิจกรรมด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อสร้างการรับรู้ให้กับประชาชนในพื้นที่ ดังนี้

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

