

การเฝ้าระวังสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการ ด้านอาหาร ปี 2556-2557

SURVEILLANCE ON FOOD SANITATION SITUATION IN FOODSERVICES, 2013-2014

จิรพรรณ พรหมลิขิตชัย, นัยนา ใช้เทียมวงศ์, พาสนา ชมกลิ่น, สมชาย สุวะไกร
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

วัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาสถานการณ์การเฝ้าระวังสถานประกอบการด้านอาหาร (ร้านอาหาร แผงลอย
จำหน่ายอาหาร ตลาดนัดและรถเร่)

วิธีการวิจัย เป็นการศึกษาเชิงสำรวจ (Survey study) โดยเก็บข้อมูลสุขาภิบาลอาหารด้านกายภาพและ
ชีวภาพในร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาดนัดและรถเร่ โดยใช้ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถาน
ประกอบการด้านอาหาร และชุดตรวจสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยในปี พ.ศ.2556 เก็บข้อมูล 8
จังหวัด ประกอบด้วยแผงลอยจำหน่ายอาหาร 216 แผง ตลาดนัด 39 ตลาด และรถเร่ 43 คัน และในปี พ.ศ.2557 เก็บ
ข้อมูล 11 จังหวัด ประกอบด้วยร้านอาหาร 239 ร้าน แผงลอยจำหน่ายอาหาร 225 แผง และตลาดนัด 52 ตลาด

ผลการศึกษา ในปี 2556 พบว่าแผงลอยจำหน่ายอาหารทั้งหมด 216 แผง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตาม
ข้อกำหนดทางด้านกายภาพร้อยละ 81.94 ผลการตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย พบว่าอาหาร- เครื่องดื่ม-น้ำดื่ม-
น้ำแข็ง พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียร้อยละ 38.85 ภาชนะสัมผัสอาหารพบเชื้อร้อยละ 42.59 มือผู้สัมผัสอาหารพบเชื้อ
ร้อยละ 48.58 ตลาดนัดทั้งหมด 39 ตลาด ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามข้อกำหนดทางด้านกายภาพร้อยละ 92.31 ผล
การตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย พบว่าอาหาร- เครื่องดื่ม-น้ำดื่ม-น้ำแข็ง พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ร้อยละ 44.79
มือผู้สัมผัสอาหารพบเชื้อร้อยละ 53.10 ภาชนะอุปกรณ์ตรวจไม่พบเชื้อ รถเร่จำนวน 43 คัน ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
ตามข้อกำหนดทางด้านกายภาพร้อยละ 97.67 ผลการตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย พบว่าอาหาร-เครื่องดื่ม-น้ำดื่ม-
น้ำแข็ง พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียร้อยละ 53.50 มือผู้สัมผัสอาหารพบเชื้อร้อยละ 68.75 สำหรับปี 2557 พบว่า
ร้านอาหารทั้งหมด 239 ร้าน ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามข้อกำหนดทางด้านกายภาพร้อยละ 53.14 ผลการตรวจหา
เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย พบว่าอาหาร-เครื่องดื่ม-น้ำดื่ม-น้ำแข็ง พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ร้อยละ 24.20 ภาชนะ
สัมผัสอาหารพบเชื้อร้อยละ 16.95 มือผู้สัมผัสอาหารพบเชื้อ ร้อยละ 25.24 แผงลอยจำหน่ายอาหารทั้งหมด 225 แผง
ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามข้อกำหนดทางด้านกายภาพ ร้อยละ 66.22 ผลการตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียพบว่า
อาหาร-เครื่องดื่ม-น้ำดื่ม-น้ำแข็ง พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียร้อยละ 24.38 ภาชนะสัมผัสอาหารพบเชื้อร้อยละ 21.44
มือผู้สัมผัสอาหารพบเชื้อร้อยละ 26.25 ตลาดนัดทั้งหมด 52 ตลาด ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามข้อกำหนดทางด้าน
กายภาพ ร้อยละ 100 ผลการตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย พบว่าอาหาร-เครื่องดื่ม-น้ำดื่ม-น้ำแข็ง พบเชื้อโคลิฟอร์ม
แบคทีเรียร้อยละ 15.20 มือผู้สัมผัสอาหารพบเชื้อร้อยละ 36.57 ภาชนะอุปกรณ์พบเชื้อร้อยละ 4.17

สรุป สถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหาร และตลาดนัด ในด้านกายภาพและผลการ
เก็บตัวอย่างตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียเปรียบเทียบกับผลการเฝ้าระวังในปี 2556 และ 2557 มีแนวโน้มที่ดีขึ้น สำหรับ
ร้านอาหารและรถเร่ผลการตรวจทางกายภาพพบว่ามีไม่ผ่านเกณฑ์เกินร้อยละ 50

ข้อเสนอแนะ ควรมีการเฝ้าระวังสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารต่างๆ อย่าง
ต่อเนื่อง เพื่อให้มีข้อมูลที่เป็นปัจจุบันทันต่อการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นตลอดเวลา