



รายงานสถานการณ์การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ  
ประจำปีงบประมาณ 2564

เทศบาลตำบลนครไทย โดยกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมได้กำหนดจัดกิจกรรมสุ่มตรวจประเมินสถานประกอบการร้านอาหาร ทั้งทางด้านกายภาพและชีวภาพ โดยได้ประสานความร่วมมือกับโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชนครไทยและอาสาสมัครสาธารณสุข โดยมีเป้าหมายที่จะพัฒนาศักยภาพในการพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เพื่อเป็นการยกระดับการจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมของเทศบาลตำบลนครไทย ในระหว่าง วันที่ 1 - 12 มีนาคม 2564 และวันที่ 2 มิถุนายน 2564 นั้น มีรายละเอียด ดังนี้

กลุ่มเป้าหมายได้แก่ สถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่ตำบลนครไทย จำนวน 158 ตัวอย่าง โดยลงพื้นที่สุ่มตรวจประเมินด้านกายภาพและชีวภาพ

**ผลการดำเนินงาน**

1. ตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 75 ร้าน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามข้อกำหนดมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย จำนวน 64 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 85.33
2. สุ่มตรวจสารปนเปื้อนในอาหารตลาดเอกชน (ตลาดสมใจ) จำนวน 49 ตัวอย่าง ไม่พบสารปนเปื้อน จำนวน 46 ตัวอย่าง พบแต่ปลอดภัย จำนวน 3 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์การประเมินตามข้อกำหนดมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย คิดเป็นร้อยละ 100
3. สุ่มตรวจสารปนเปื้อนในอาหาร ตลาดสดเทศบาลจำนวน 32 ตัวอย่าง ไม่พบสารปนเปื้อน จำนวน 31 ตัวอย่าง พบแต่ปลอดภัย จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์การประเมินตามข้อกำหนดมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย คิดเป็นร้อยละ 100
4. สุ่มตรวจสารปนเปื้อนในอาหารตลาดโลตัส จำนวน 6 ตัวอย่าง ไม่พบสารปนเปื้อน จำนวน 5 ตัวอย่าง พบแต่ปลอดภัย จำนวน 1 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์การประเมินตามข้อกำหนดมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย คิดเป็นร้อยละ 100
5. สุ่มตรวจน้ำมันทอดซ้ำลานจำหน่ายอาหารบริเวณลานหน้าอำเภอ นครไทย จำนวน 7 ตัวอย่าง ผ่าน จำนวน 6 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน จำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 85.71
6. สุ่มตรวจสารปนเปื้อนในอาหารตลาดเอกชน (คลองถม) จำนวน 11 ตัวอย่าง ไม่พบสารปนเปื้อน จำนวน 11 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์การประเมินตามข้อกำหนดมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย คิดเป็นร้อยละ 100

สรุปปัญหาที่สำคัญ

ปัญหา/ความเสี่ยง	สาเหตุของปัญหา
<p><b>1. ผู้บริโภค</b></p> <p>มีพฤติกรรมกรบริโภคอาหารที่เสี่ยงต่อโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ เช่น เลือกบริโภคอาหารที่ไม่ปรุงสุก ไม่ใช่ช้อนกลางระหว่างรับประทานอาหารร่วมกัน ไม่มีการอุ่นอาหารก่อนรับประทาน ไม่ล้างมือหรือไม่ล้างผักสด หรือเนื้อสัตว์ก่อนนำมาปรุงประกอบ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ขาดความตระหนัก และความรู้ด้านการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และการจัดการด้านสุขาภิบาล</li> <li>- ขาดข้อมูลที่เพียงพอ และทันต่อการตัดสินใจในการป้องกันตนเองจากผลกระทบต่อสุขภาพจากปัจจัยคุกคามด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมผ่านทางอาหารและน้ำเป็นสื่อ</li> <li>- กลไกการเฝ้าระวัง แจ้งเตือน และการสื่อสารความเสี่ยง ยังไม่มีความครอบคลุมและประสิทธิภาพเท่าที่ควร</li> </ul>
<p><b>2. สถานที่จำหน่ายอาหาร</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ไม่ปฏิบัติตามสุขลักษณะ และเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร</li> <li>- ไม่รักษามาตรฐาน ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้ประกอบการและสถานที่จำหน่ายอาหารขาดความตระหนักและรู้ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกสุขลักษณะและได้มาตรฐาน</li> <li>- การบังคับใช้มาตรการทางกฎหมายไม่เข้มงวดจริงจัง ขาดการควบคุมจากอปท./หน่วยงานที่ดูแล</li> <li>- การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหารและภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ทำได้ไม่ครอบคลุมและต่อเนื่อง</li> </ul>