



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม โทร. ๑๔๐

ที่ นศ.๕๒๐๐๕/ วันที่ ๒๔ ตุลาคม ๒๕๖๐

เรื่อง สรุปผลการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๐

เรียน หัวหน้างานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม

ตามที่ มอบหมายให้ข้าพเจ้ารวบรวมผลการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ ในสถานประกอบการกิจการด้านอาหารพื้นที่เขตเทศบาลนครนครศรีธรรมราช ได้แก่ ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ห้างสรรพสินค้า ตลาดสด สถานศึกษา และการตรวจทางห้องปฏิบัติการ นั้น

ข้าพเจ้าขอสรุปผลการปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๐ ตั้งแต่ เดือนตุลาคม ๒๕๕๙ ถึง เดือนกันยายน ๒๕๖๐ รายละเอียดดังนี้

๑. การตรวจและให้คำแนะนำทางด้านกายภาพ สุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อมของสถานประกอบการด้านอาหารตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จำนวน ๒,๑๐๕ แห่ง
 ๒. การตรวจทางด้านเคมีด้วยชุดทดสอบอาหารเบื้องต้น จำนวน ๒,๒๑๔ ราย รวม ๕,๒๙๐ ตัวอย่าง
 - ๒.๑ ไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีในอาหาร จำนวน ๕,๒๘๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๙๙.๘๓
 - ๒.๒ พบการปนเปื้อนสารเคมีในอาหาร จำนวน ๙ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๒๘.๑๓ (๙ ราย)
 ๓. การตรวจสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้ ด้วยชุดทดสอบ GT-Pesticide test kit จำนวน ๔๒ ราย รวม ๑,๕๗๖ ตัวอย่าง
 - ๓.๑ ไม่พบสารพิษตกค้าง จำนวน ๑,๓๗๗ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๘๗.๓๗
 - ๓.๒ พบสารพิษตกค้างในระดับปลอดภัย จำนวน ๑๗๖ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๑.๑๗
 - ๓.๓ พบสารพิษตกค้างในระดับไม่ปลอดภัย จำนวน ๒๓ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑.๔๖ (๑๕ ราย)
 ๔. การตรวจทางด้านชีวภาพด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒) จำนวน ๒,๑๐๕ ราย รวม ๑๕,๕๗๒ ตัวอย่าง
 - ๔.๑ ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารจำนวน ๑๔,๘๖๘ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๙๕.๔๘
 - ๔.๒ พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร จำนวน ๗๐๔ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๔.๕๒ (๖๙๖ ราย)
 ๕. การผลิตชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒) ในห้องปฏิบัติการ จำนวน ๑๖,๐๐๐ ชุด
- จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ รายละเอียดปรากฏตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

นาง ศัทธา วิฑิตยาคม
นางสาว นันทิชา ดันนภักดิ์
นางสาว นันทิชา กอนิก
ผู้รายงาน

สรุปผลการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐

เดือนตุลาคม ๒๕๕๙ - เดือนกันยายน ๒๕๖๐

๑. ตารางสรุปรายงานการเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร

การตรวจทางด้านเคมี ๖,๘๖๖ ราย การตรวจทางด้านชีวภาพ ๒,๑๐๕ ราย

ลำดับที่	สถานประกอบการ	ผลการตรวจทางด้านเคมี			ผลการตรวจทางด้านชีวภาพ		
		จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	จำนวนที่ได้มาตรฐาน	คิดเป็น % ที่ได้มาตรฐาน	จำนวนตัวอย่างทั้งหมด	จำนวนที่ไม่พบเชื้อ	คิดเป็น % ไม่พบเชื้อ
๑	ตลาด	๒,๓๙๓	๒,๒๗๘	๙๕.๑๙	๙๕๙	๘๒๐	๘๕.๕๑
๒	ร้านอาหาร	๗๙๑	๗๙๑	๑๐๐.๐๐	๓,๒๐๗	๓,๑๒๑	๙๗.๓๒
๓	แผงลอยจำหน่ายอาหาร	๘๗๑	๘๖๕	๙๙.๓๑	๔,๖๘๑	๔,๕๒๔	๙๕.๕๑
๔	ห้างสรรพสินค้า	๑,๒๕๔	๑,๒๒๕	๙๗.๖๙	๓,๗๕๘	๓,๖๙๓	๙๘.๒๗
๕	โรงพยาบาลมหาราช	๑,๒๔๗	๑,๑๙๐	๙๕.๔๓	๐	๐	๐.๐๐
๖	สถานศึกษา	๓๑๐	๓๐๙	๙๙.๖๘	๒,๙๖๗	๒,๘๑๐	๙๔.๗๑
รวม		๖,๘๖๖	๖,๖๕๘	๙๖.๙๗	๑๕,๕๗๒	๑๔,๘๖๘	๙๕.๔๘

๒. ตารางสรุปผลการตรวจและให้คำแนะนำทางด้านกายภาพ สุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อมของสถานประกอบการด้านอาหาร

ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จำนวน ๒,๑๐๕ ราย

ลำดับที่	สถานประกอบการ	การตรวจและให้คำแนะนำทางด้านกายภาพ สุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อมของสถานประกอบการด้านอาหาร (ราย)
๑	ตลาด	๑๗๘
๒	ร้านอาหาร	๔๔๙
๓	แผงลอยจำหน่ายอาหาร	๗๕๘
๔	ห้างสรรพสินค้า	๔๑๕
๕	สถานศึกษา	๓๐๕
รวม		๒,๑๐๕

๓. การผลิตชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒) ในห้องปฏิบัติการ จำนวน ๑๖,๐๐๐ ชุด

ตารางที่ ๓ ผลการตรวจทางด้านชีวภาพ (แยกตามสถานที่ตรวจ) จำนวน ๒,๑๐๕ ราย

ลำดับที่	สถานประกอบการ	จำนวน (ราย)	ผลตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร						รวม	
			ไม่พบการปนเปื้อน		พบการปนเปื้อน					
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ	จำนวนราย		จำนวนตัวอย่าง		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ราย	ร้อยละ	ตัวอย่าง			ร้อยละ					
๑	ตลาดสด	๑๗๘	๘๒๐	๘๕.๕๑	๑๓๘	๗๗.๕๓	๑๓๙	๑๔.๔๙	๙๕๙	๖.๑๖
๒	สถานศึกษา	๓๐๕	๒,๘๑๐	๙๔.๗๑	๑๖๔	๕๓.๗๗	๑๕๗	๕.๒๙	๒,๙๖๗	๑๙.๐๕
๓	ร้านอาหาร	๔๔๙	๓,๑๒๑	๙๗.๓๒	๘๔	๑๘.๗๑	๘๖	๒.๖๘	๓,๒๐๗	๒๐.๕๙
๔	แผงลอยจำหน่ายอาหาร	๗๕๘	๔๔๒๔	๙๔.๕๑	๒๔๘	๓๒.๗๒	๒๕๗	๕.๔๙	๔๖๘๑	๓๐.๐๖
๕	ห้างสรรพสินค้า	๔๑๕	๓,๖๙๓	๙๘.๒๗	๖๒	๑๔.๙๔	๖๕	๑.๗๓	๓,๗๕๘	๒๔.๑๓
รวม		๒๑๐๕	๑๔,๘๖๘	๙๕.๔๘	๖๙๖	๓๓.๐๖	๗๐๔	๔.๕๒	๑๕,๕๗๒	๑๐๐.๐๐

ตารางที่ ๔ ผลการตรวจทางด้านชีวภาพ (แยกตามรายการที่ตรวจการปนเปื้อนปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร)

ลำดับที่	รายการที่ตรวจ การปนเปื้อน เชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร	ผลตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร						รวม	
		ไม่พบการปนเปื้อน		พบการปนเปื้อน					
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ	จำนวนราย		จำนวนตัวอย่าง		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ราย	ร้อยละ			ตัวอย่าง	ร้อยละ				
๑	อาหารปรุงสุก	๗,๐๙๓	๙๓.๙๖	๔๕๖	๒๑.๖๖	๔๕๖	๖.๐๔	๗,๕๔๙	๔๘.๔๘
๒	ภาชนะอุปกรณ์	๖,๒๗๑	๙๗.๐๓	๑๘๖	๘.๘๔	๑๙๒	๒.๙๗	๖,๔๖๓	๔๑.๕๐
๓	มือผู้สัมผัสอาหาร	๑๕๐๔	๙๖.๔๑	๕๔	๒.๕๗	๕๖	๓.๕๙	๑๕๖๐	๑๐.๐๒
รวม		๑๔,๘๖๘	๙๕.๔๘	๖๙๖	๓๓.๐๖	๗๐๔	๔.๕๒	๑๕,๕๗๒	๑๐๐.๐๐

นางฉัตรिया กิตติยาคม
นางสาววันวิสา กุลนิล
นางสาวชญทิษา ฉ้วนกลิ่น
ผู้รวบรวมและรายงาน

สรุปผลการตรวจทางด้านเคมีและทางด้านชีวภาพ ในสถานประกอบการด้านอาหาร
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๐ (เดือนตุลาคม ๒๕๕๙ - เดือนกันยายน ๒๕๖๐)

ตารางที่ ๑ ผลการตรวจทางด้านเคมี (แยกตามสถานที่ตรวจ) จำนวน ๒,๓๙๓ ราย

ลำดับที่	สถานประกอบการ	จำนวน (ราย)	ผลตรวจการปนเปื้อนสารเคมีในอาหาร								รวม	
			ไม่พบการปนเปื้อน		พบการปนเปื้อน							
			จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ	พบปลอดภัย		พบไม่ปลอดภัย				จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
					จำนวนตัวอย่าง	ร้อยละ	ราย	ร้อยละ	ตัวอย่าง	ร้อยละ		
๑	ตลาด	๙๐๑	๒๒๗๘	๙๕.๑๙	๑๐๒	๔.๒๖	๙	๑.๐๐	๑๓	๐.๕๔	๒๓๙๓	๓๔.๘๕
๒	ร้านอาหาร	๒๘๔	๗๙๑	๑๐๐.๐๐	๐	๐.๐๐	๐	๐.๐๐	๐	๐.๐๐	๗๙๑	๑๐๐.๐๐
๓	แผงลอยจำหน่ายอาหาร	๔๐๗	๘๖๕	๙๙.๓๑	๐	๐.๐๐	๖	๑.๔๗	๖	๐.๖๙	๘๗๑	๑๐๐.๐๐
๔	โรงพยาบาลมหาราช	๑๗๙	๑๑๙๐	๙๕.๕๓	๕๒	๔.๑๗	๕	๒.๗๙	๕	๐.๔๐	๑๒๔๗	๑๘๘.๑๖
๕	สถานศึกษา	๒๐๕	๓๐๙	๙๙.๖๘	๐	๐.๐๐	๑	๐.๔๙	๑	๐.๓๒	๓๑๐	๙๕.๕๒
๖	ห้างสรรพสินค้า	๔๑๗	๑๒๒๕	๙๗.๖๙	๒๒	๑.๗๕	๓	๐.๗๒	๗	๐.๕๖	๑๒๕๔	๑๘๘.๒๖
รวม		๒๓๙๓	๖,๖๕๘	๙๖.๙๗	๑๗๖	๒.๕๖	๒๔	๑.๐๐	๓๒	๐.๔๗	๖,๘๖๖	๑๐๐.๐๐

ตารางที่ ๒ ผลการตรวจทางด้านเคมี (จำแนกตามรายการที่ตรวจการปนเปื้อนสารเคมีในอาหาร)

ลำดับที่	รายการที่ตรวจ การปนเปื้อน สารเคมีในอาหาร	ผลตรวจการปนเปื้อนสารเคมีในอาหาร								รวม	
		ไม่พบการปนเปื้อน		พบการปนเปื้อน							
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ	พบปลอดภัย		พบไม่ปลอดภัย				จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
				จำนวนตัวอย่าง	ร้อยละ	ราย	ร้อยละ	ตัวอย่าง	ร้อยละ		
๑	สารบอแรกซ์	๓,๑๗๕	๑๐๐.๐๐	๐	๐.๐๐	๐	๐.๐๐	๐	๐.๐๐	๓,๑๗๕	๑๐๐.๐๐
๒	สารฟอกขาว	๖๑๓	๙๙.๕๑	๐	๐.๐๐	๓	๐.๑๓	๓	๐.๔๙	๖๑๖	๙๙.๙๗
๓	สารกันรา	๑๖๒	๑๐๐.๐๐	๐	๐.๐๐	๐	๐.๐๐	๐	๐.๐๐	๑๖๒	๑๐๐.๐๐
๔	สารโพแทสเซียม	๒๕๕	๙๗.๖๐	๐	๐.๐๐	๖	๒.๓๕	๖	๒.๓๐	๒๖๑	๙๘.๓๐
๕	สารฟอร์มาลีน	๑๐๗๖	๑๐๐.๐๐	๐	๐.๐๐	๐	๐.๐๐	๐	๐.๐๐	๑๐๗๖	๑๐๐.๐๐
๖	สารเคมีกำจัดศัตรูพืช	๑๓๗๗	๘๗.๓๗	๑๗๖	๑๑.๑๗	๑๕	๐.๖๓	๒๓	๑.๕๖	๑๕๗๖	๙๙.๙๕
รวม		๖,๖๕๘	๙๖.๙๗	๑๗๖	๒.๕๖	๒๔	๑.๐๐	๓๒	๐.๔๗	๖,๘๖๖	๑๐๐.๐๐

ภาพกิจกรรมโครงการเมืองนครอาหารปลอดภัย

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๐



