

การเฝ้าระวังสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารประจำปี 2558
Food Sanitation Surveillance Situation in Food Service, 2015

พลาว์ตร พุทธิรักษ์, นัยนา ใช้เทียมวงศ์, สมชาย สุวะไกร
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

การเฝ้าระวังสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร ประจำปี 2558 มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิเคราะห์สถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร และนำข้อมูลไปใช้ในการวิเคราะห์หาปัจจัยเสี่ยงเพื่อชี้สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร และวางแผน แก้ปัญหาเพื่อให้ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ซึ่งเป็นการศึกษาเชิงสำรวจ (Survey study) และทำการสุ่มตัวอย่างแบบไม่เจาะจง โดยเก็บข้อมูลสุขาภิบาลอาหารด้านกายภาพและชีวภาพในสถานประกอบการด้านอาหารประเภทร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร และตลาดนัด โดยใช้แบบสำรวจข้อมูลด้านกายภาพของสถานประกอบการด้านอาหารตามข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัยในการตรวจทางกายภาพ และชุดตรวจสอบหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียภาคสนาม (อ.13) ในการตรวจทางชีวภาพ ซึ่งทำการเก็บข้อมูลจากจังหวัดในพื้นที่ทั่วไป และในพื้นที่เสี่ยง ประกอบด้วย ร้านอาหาร จำนวน 207 ร้าน แผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 154 แผง และตลาดนัด จำนวน 35 แห่ง

ผลการศึกษาพบว่า สถานประกอบการด้านอาหารที่ไม่ผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัยมากที่สุดได้แก่ ตลาดนัด (ไม่ผ่านร้อยละ 100 ทั้งในพื้นที่ทั่วไปและพื้นที่เสี่ยง) รองลงมาคือร้านอาหาร (ไม่ผ่านร้อยละ 69.30 ในพื้นที่ทั่วไป และไม่ผ่านร้อยละ 72.04 ในพื้นที่เสี่ยง) และแผงลอยจำหน่ายอาหาร (ไม่ผ่านร้อยละ 68.97 ในพื้นที่ทั่วไป และไม่ผ่านร้อยละ 59.70 ในพื้นที่เสี่ยง) สำหรับตลาดนัด ข้อกำหนดฯ ที่ไม่ผ่านมากที่สุดคือ ข้อ 15 อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และอาหารทะเลเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม รองลงมาคือ ข้อ 6 อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิด และข้อ 17 ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ในส่วนของร้านอาหาร ข้อกำหนดฯ ที่ไม่ผ่านมากที่สุดคือ ข้อ 12 ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม ในขณะที่แผงลอยจำหน่ายอาหาร ข้อกำหนดฯ ที่ไม่ผ่านมากที่สุด คือ ข้อ 7 ล้างภาชนะด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร สำหรับผลการตรวจหาการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างประเภทต่างๆ พบว่า ผักสดพร้อมบริโภคพบการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียมากที่สุด โดยพบการปนเปื้อนร้อยละ 86.63 ในพื้นที่ทั่วไป และปนเปื้อนร้อยละ 93.37 ในพื้นที่เสี่ยง

สรุปผลการเฝ้าระวังสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารทั้ง 3 ประเภท (ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร และตลาดนัด) ในครั้งนี้ พบว่า สถานประกอบการฯ ไม่ผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัยและมีการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียใกล้เคียงกันทั้งในพื้นที่ทั่วไปและพื้นที่เสี่ยง แสดงให้เห็นว่าการปนเปื้อนนั้น สามารถเกิดขึ้นได้เหมือนกันในทุกสถานประกอบการและในทุกพื้นที่ หากไม่มีการควบคุม กำกับ และป้องกันการปนเปื้อนอย่างเข้มงวด

ผลจากการศึกษาในครั้งนี้นำไปใช้เป็นข้อมูลในการชี้สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารทั้ง 3 ประเภท และนำไปใช้ในการหาปัจจัยเสี่ยงและหาแนวทางในการป้องกันและแก้ปัญหา พร้อมทั้งนำผลไปใช้ในการกำหนดเครื่องมือ ชี้สถานการณ์ ช่วยในการตัดสินใจและควบคุมความเสี่ยงของอาหารจากสถานที่จำหน่ายอาหารให้สะอาด ปลอดภัย ในระดับท้องถิ่นและระดับประเทศ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

