**โครงการมาตรฐานร้านอาหาร แผงลอย ปลอดภัย**

โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านสวนโคก ตำบลดงลิง **อำเภอกมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์**

ชื่อผู้ศึกษา : นางวิลาวัลย์ ประกอบเลิศ รพ.สต.สวนโคก อ.กมลาไสย จ.กาฬสินธุ์

**๑. หลักการและเหตุผล**

  การดำรงชีวิตของคนในปัจจุบัน มีการปรับเปลี่ยนไปตามยุคสมัย รวมไปถึงการจัดหาและเลือกที่จะ

รับประทานอาหาร  จากอดีตที่มีการจัดหาวัสดุอาหารมาดำเนินการปรุง การประกอบอาหารเองที่บ้านหรือในครัวเรือน  ในปัจจุบันมีการจัดตั้งร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ไว้บริการอาหารปรุงสำเร็จแก่ประชาชน สะดวกต่อการเลือกซื้อมาเพื่อการบริโภคทั้งในครัวเรือน หรือการจัดเลี้ยงอาหารในรูปแบบต่าง ๆ มากมาย  ดังนั้นการควบคุม ดูแล ให้การประกอบกิจการการจัดบริการอาหารโดยสถานประกอบการด้านอาหารเป็นไปอย่าง เหมาะสม เน้นความสะอาดและปลอดภัยแก่ผู้บริโภค จึงเป็นงานสำคัญที่ต้องดำเนินการอย่างจริงจังเพื่อให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องได้ตระหนักถึงความสำคัญและให้ความร่วมมือในการปรับปรุงและพัฒนายกระดับ สถานประกอบการให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

          การเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารประเภท ร้านอาหาร แผงลอย และโรงอาหารในโรงเรียนศูนย์เด็กเล็ก จึงเป็นเป้าหมายสำคัญที่ทางโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านสวนโคก ได้มุ่งเน้นส่งเสริมให้มีการพัฒนาและยก ระดับสถานประกอบการดังกล่าวให้เข้าสู่เกณฑ์มาตรฐาน ทั้งนี้โดยการตรวจแนะนำสถานประกอบการอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง การพัฒนาตัวผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่เกี่ยวข้อง รวมไปถึงการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ความรู้ในการเลือกซื้อและการจัดบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ปราศจากสารปนเปื้อนที่อาจเป็นสาเหตุให้เกิดโรคในระบบทางเดินอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภคในพื้นที่

**๒. วัตถุประสงค์**

เพื่อเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในร้านอาหาร แผงลอย ในพื้นที่รับผิดชอบตามเกณฑ์เกณฑ์มาตรฐาน

**๓.วิธีการศึกษา** เป็นการวิจัยเชิงพรรณนา (Descriptive Research)

**๔.ประชากรที่ศึกษา** แบ่งเป็น

 1. สภาพทางกายภาพของแผงลอยจำหน่ายอาหารกับมาตรฐานกรมอนามัย ร่วมกับการศึกษาปัจจัยด้าน

ชีวภาพที่มีผลต่อคุณภาพอาหารและสุขภาพของประชาชน

1.1. ข้อมูลทางกายภาพ ข้อมูลทั่วไป เก็บจาก แผงลอยจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค และ

ผู้ประกอบการ ผู้ปรุง/ผู้สัมผัสอาหาร

1.2. ข้อมูลทางชีวภาพ เก็บจากอาหาร น้ำดื่ม/น้ำใช้ ภาชนะอุปกรณ์ประกอบอาหาร และมือผู้สัมผัสอาหาร

**๕.ขนาดตัวอย่าง และ การสุ่มตัวอย่าง**

สำรวจสภาพทางกายภาพของแผงลอยจำหน่ายอาหารกับมาตรฐานกรมอนามัย ร่วมกับ ปัจจัยด้านชีวภาพที่มีผล ต่อคุณภาพอาหารและสุขภาพของประชาชน

**วิธีการสุ่มใช้แบบเจาะจง** โดยทำการสุ่มสำรวจร้านค้า แผงลอย ในเขตพื้นที่รับผิดชอบของโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านสวนโคก ตำบลดงลิง ทั้ง 6 หมู่บ้าน พบมีแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 13 ร้าน ลงสำรวจทั้งหมด โดยตรวจอาหาร น้ำดื่ม/น้ำใช้ จำนวน 2 ตัวอย่างต่อ 1 แผงลอย ตรวจภาชนะอุปกรณ์ ๒ ตัวอย่างต่อ ๑ แผงลอย และมือผู้สัมผัสอาหาร 1 คนต่อ 1 แผงลอยจำหน่ายอาหาร

**๖.เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา** ประกอบด้วย

1. แบบตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย

2. แบบบันทึกโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

3. ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2)

**๗.ขั้นตอนวิธีการ**

1.ประชุมคณะทำงานและชี้แจงโครงการแก่ผู้นำชุมชน /นักจัดการสุขภาพ /แกนนำสุขภาพ

๒.สำรวจข้อมูลร้านค้า/แผงลอย ในชุมชนวิเคราะห์ข้อมูลในชุมชน/จัดทำฐานข้อมูล

3.จัดประชุมชี้แจง ประชาวิจารณ์ ตั้งกติกาชุมชน พัฒนาเครือข่ายร้านจำหน่ายอาหาร/แผงลอย ในชุมชน แผงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ศูนย์เด็กเล็ก และวัด จัดการการบริการด้านอาหารให้ถูกสุขลักษณะและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

 4.อบรมและพัฒนาทีมเฝ้าระวังตรวจการปนเปื้อนในอาหาร ชุมชนละ 1 ทีม และตรวจเฝ้าระวังทุกเดือน

 5.จัดตั้งทีมออกตรวจประเมินมาตรฐาน ร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์มอบรางวัล/เกียรติบัตร

6.การจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ คืนข้อมูลให้ชุมชนสรุปบทเรียนผลการดำเนินงาน

**๘.ผลการศึกษา**

**มาตรฐานแผงลอยและการตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2)**

**ตอนที่ 1 มาตรฐานแผงลอย**

แผนภูมิที่ 1 ผลสำรวจ ๑๒ ข้อมาตรฐานแผงลอยจำหน่ายอาหาร

จำนวนแผงลอยทั้ง 13 แห่ง ข้อกำหนดที่ปฏิบัติได้ทุกแห่ง มีจำนวน 8 ข้อ คือ แผงลอยทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. (ข้อ 1) สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) (ข้อ 3) น้ำดื่มต้องเป็นน้ำที่สะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด มีก๊อกหรือทางเทรินน้ำ (ข้อ ๔) เครื่องดื่มต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ตักที่มีด้ามยาว หรือก๊อกหรือทางเทรินน้ำ (ข้อ ๕) . ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. (ข้อ ๗) ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. (ข้อ ๘) มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด (ข้อ ๙) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด (ข้อ ๑๒) รองมาได้แก่ข้อมาตรฐานข้อ 10 และ 11 คิดเป็นร้อยละ 92.31 คือผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวก หรือเน็ทคลุมผม (ข้อ ๑๐) และใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จ (ข้อ ๑๑) ข้อกำหนดที่ปฏิบัติได้น้อยที่สุดคือข้อ 2 ปฏิบัติได้ ร้อยละ 76.93 อาหารปรุงสุก มีการปกปิด หรือ มีการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค (ข้อ 2) รองมาได้แก่ข้อ 6 ได้แก่ น้ำแข็งที่ใช้บริโภคสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปกปิดอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. (ข้อ ๖) ปฏิบัติถูกต้อง ร้อยละ 84.62

**ตอนที่ 2 การตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2)**

 **ตารางที่ ๑ ผลการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ชนิดตัวอย่าง** | **จำนวน (ตัวอย่าง)** | **ผลการตรวจ** |
| **ผ่าน (ร้อยละ)** | **ไม่ผ่าน (ร้อยละ)** |
| **อาหารปรุงสุก** | **13** | **13 (๑๐๐)** | **0 (0)** |
| **น้ำดื่ม** | **13** | **11 (84.62)** | **2 (15.38)** |
| **จาน** | **13** | **13 (๑๐๐)** | **0 (0)** |
| **เขียง** | **13** | **11 (84.62)** | **2 (15.38)** |
| **มือผู้สัมผัสอาหาร** | **13** | **10 (76.92)** | **3 (23.08)** |
| **รวม** | **65** | **59 (90.77)** | **6 (9.23)** |

ผลการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2) จำนวนตัวอย่างอาหาร จำนวน 65 ตัวอย่าง พบว่าได้มาตรฐาน จำนวน 59 ตัวอย่าง ไม่ได้มาตรฐาน จำนวน 6 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ **90.77** และ **9.23** ตามลำดับ ชนิดตัวอย่างที่ได้มาตรฐานทุกร้าน มี ๒ ตัวอย่าง คืออาหารปรุงสุก และเขียง และชนิดตัวอย่างที่ผ่านมาตรฐานน้อยที่สุด คือมือผู้สัมผัสอาหาร ร้อยละ 76.92

**๙.อภิปรายผล**

การศึกษาครั้งนี้พบว่า ข้อกำหนดที่ปฏิบัติได้ทั้ง ๑๓ แห่ง มีจำนวน 8 ข้อ ส่วนข้อกำหนดที่ทำให้ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสูงสุด คือ ข้อที่ ๒ อาหารปรุงสุก มีการปกปิด หรือ มีการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค

และจากผลการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2) จำนวนตัวอย่างอาหาร 65 ตัวอย่าง พบว่าได้มาตรฐาน จำนวน 59 ตัวอย่าง ไม่ได้มาตรฐาน จำนวน 6 ตัวอย่าง ชนิดตัวอย่างที่ได้มาตรฐานทุกร้าน มี ๒ ตัวอย่าง คืออาหารปรุงสุก และเขียง และชนิดตัวอย่างที่ผ่านมาตรฐานน้อยที่สุด คือมือผู้สัมผัสอาหาร

**จากการที่**ทีมอาหารปลอดภัยตำบลดงลิง ออกตรวจประเมินมาตรฐาน ร้านอาหาร/แผงลอย**จำหน่ายอาหาร ในพื้นที่**โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านสวนโคก ตำบลดงลิง พบว่าสภาพทางกายภาพของแผงลอยจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่ผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ส่วนด้านความสะอาดของอาหารและน้ำ ยังพบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียโดยพบมากที่มือผู้สัมผัสอาหาร ดังนั้นทีมอาหารปลอดภัยตำบลดงลิง จึงมีการควบคุม ดูแล เฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารประเภท ร้านอาหาร แผงลอย และโรงอาหารในโรงเรียน ศูนย์เด็กเล็ก ให้เป็นไปอย่าง เหมาะสม เน้นความสะอาดและปลอดภัยแก่ผู้บริโภค มีการตรวจแนะนำสถานประกอบการอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง และที่สำคัญที่ต้องดำเนินการอย่างจริงจังเพื่อให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องได้ตระหนักถึงความสำคัญและให้ความร่วมมือในการปรับปรุงและพัฒนายกระดับ สถานประกอบการให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

**๑๐.ข้อเสนอแนะ**

มีการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการร้านค้า แผงลอย จำหน่ายอาหาร และมีการอบรมฟื้นฟูความรู้อย่างต่อเนื่อง และมีทีมตรวจประเมินอย่างต่อเนื่อง สม่ำเสมอ เพื่อให้ผู้ประกอบมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้อง สามารถปฏิบัติตามสุขวิทยาที่ดี พัฒนาร้านค้า แผงลอยจำหน่ายอาหาร ให้ถูกต้องตามเกณฑ์อย่างยั่งยืนต่อไป

**๑๑.เอกสารอ้างอิง**

**สถานการณ์ การดำเนินงานอนามัยสิ่งแวดล้อม : กรณีการสุขาภิบาลอาหารและน้า**. กรุงเทพ : โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ภาษิศร์ เปลื้องทุกข์ (2554). **การการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในร้านแผงลอยจำหน่ายอาหาร อำเภอบ้านสร้าง จังหวัดปราจีนบุรี.** ชลบุรี มหาวิทยาลัยบูรพา.