

การเฝ้าระวังสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร ประจำปี ๒๕๕๘

หลักการและเหตุผล

จากการเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันที่ส่งผลต่อความเป็นอยู่ โดยเฉพาะพฤติกรรมบริโภคอาหารของประชาชนเปลี่ยนแปลงไปจากการปรุง ประกอบอาหารเองที่บ้าน เป็นการบริโภคอาหารนอกบ้าน ซึ่งมีความเสี่ยงต่อการได้รับอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด มีการปนเปื้อนของเชื้อโรค และสารเคมีที่เป็นพิษ จากการเฝ้าระวังโรคของสำนักระบาดวิทยา พบว่าอัตราป่วยของโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน และโรคอาหาร เป็นพิษยังคงสูงอยู่ โดยในแต่ละปีมีรายงาน โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านรายการมอแนมัยในฐานะหน่วยงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบงานตามนโยบายความปลอดภัยด้านอาหาร และตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ในส่วนของสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร เพื่อให้บริการอาหารที่สะอาดปลอดภัยแก่ประชาชน ซึ่งในปัจจุบันร้านจำหน่ายอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร มีการพัฒนา และปรับปรุงให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานที่กรมอนามัยกำหนด โดยทั้งประเทศมียอดสะสมของสถานประกอบการที่ได้มาตรฐานสูงมากกว่าร้อยละ ๘๐ จากข้อมูลดังกล่าวจะเห็นได้ว่า ถึงแม้สถานประกอบการกิจการด้านอาหาร ได้มาตรฐานจำนวนมาก แต่อัตราการป่วยด้วยโรกระบบทางเดินอาหารและน้ำ ก็ยังไม่ได้ลดลง ดังนั้น จึงมีความจำเป็นที่จะต้องดำเนินการเฝ้าระวังสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อจะได้ทราบสถานการณ์ของปัญหาอย่างต่อเนื่อง และเพื่อสนับสนุนให้พื้นที่เกิดการขับเคลื่อนการเฝ้าระวังฯ อย่างเป็นรูปธรรม มีแนวทางในการป้องกันและแก้ปัญหา และลดความเสี่ยงของอาหารจากสถานประกอบการด้านอาหารให้สะอาด ปลอดภัย และรักษามาตรฐานให้มีความยั่งยืน

วัตถุประสงค์

เพื่อวิเคราะห์สถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร และนำข้อมูลไปใช้ในการวิเคราะห์หาปัจจัยเสี่ยงเพื่อชี้สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร และวางแผน แก้ปัญหาเพื่อให้ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

วิธีการศึกษา

เป็นการศึกษาเชิงสำรวจ โดยเก็บข้อมูลในช่วงปี พ.ศ. ๒๕๕๘ จากร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร และตลาดประเภทที่ ๒ (ตลาดนัด) ในพื้นที่ ๘ จังหวัด แบ่งเป็น

๑) พื้นที่ทั่วไป (เป็นพื้นที่ปกติทั่วไป ไม่เกิดปัญหาด้านความปลอดภัยของอาหาร) จำนวน ๔ จังหวัด ได้แก่ จังหวัดกาญจนบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี จังหวัดชลบุรี และจังหวัดชัยนาท

๒) พื้นที่เสี่ยง (เป็นพื้นที่ที่มีอัตราผู้ป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อสูงสุด ๑๐ อันดับ ในปี ๒๕๕๗ ซึ่งมีความเสี่ยงที่จะเกิดปัญหาด้านความปลอดภัยของอาหาร) จำนวน ๔ จังหวัด ได้แก่ จังหวัดอำนาจเจริญ จังหวัดขอนแก่น จังหวัดสมุทรสาคร และจังหวัดระนอง)

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล ได้แก่ แบบตรวจตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย และชุดทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย SI-๒ (อ.๑๓) โดยทำการสุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหาร และมีผู้สัมผัสอาหาร จากสถานประกอบการ จำนวน ๓๙๙ แห่ง ได้แก่ อาหาร (๖๓๕ ตัวอย่าง) ผักสดพร้อมบริโภค (๓๘๓ ตัวอย่าง) ผักลวก/ผักต้ม (๒๓ ตัวอย่าง) น้ำแข็ง (๔๐๑ ตัวอย่าง) น้ำดื่มที่ให้บริการผู้บริโภค (๘๒ ตัวอย่าง) เครื่องดื่ม (๒๐ ตัวอย่าง) ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหาร (๖๔๔ ตัวอย่าง) และมีผู้สัมผัสอาหาร (๔๖๘ ตัวอย่าง)

ผลการศึกษา

๑) ผลการตรวจด้านแบคทีเรีย ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ ได้แก่ อาหาร ผักสดพร้อมบริโภคน้ำแข็ง น้ำดื่ม เครื่องดื่ม ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหาร และมือผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งผลจากการสุ่มตรวจตัวอย่างมีดังนี้

- **พื้นที่ทั่วไป** ประเภทตัวอย่างที่สุ่มตรวจที่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียมากที่สุด ได้แก่ ผักสดพร้อมบริโภคน้ำแข็ง ร้อยละ ๕๐ ทุกจังหวัด โดยจังหวัดที่พบการปนเปื้อนมากที่สุด ได้แก่ จังหวัดชัยนาท พบการปนเปื้อนร้อยละ ๙๔.๕๗ รองลงมาคือ จังหวัดชลบุรี (ร้อยละ ๘๖.๗๙) จังหวัดกาญจนบุรี (ร้อยละ ๗๑.๔๓) และจังหวัดสุพรรณบุรี (ร้อยละ ๖๔.๒๙) และอีกประเภทตัวอย่างที่สุ่มตรวจที่มีแนวโน้มพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียมากที่สุด คือ น้ำดื่มที่ให้บริการผู้บริโภค โดยจังหวัดที่พบการปนเปื้อนมากที่สุด ได้แก่ จังหวัดชัยนาท พบการปนเปื้อนร้อยละ ๗๖.๙๒ รองลงมาคือ จังหวัดชลบุรี (ร้อยละ ๕๗.๑๔) จังหวัดกาญจนบุรี (ร้อยละ ๕๐.๐๐) และจังหวัดสุพรรณบุรี (ร้อยละ ๒๕.๐๐) เมื่อพิจารณาตัวอย่างที่สุ่มตรวจทั้งหมด พบว่าจังหวัดที่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียมากที่สุด คือ จังหวัดชัยนาท โดยพบการปนเปื้อนในอาหาร ร้อยละ ๕๖.๖๗ ผักสด ร้อยละ ๙๔.๕๗ น้ำแข็ง ร้อยละ ๕๗.๓๒ น้ำดื่ม ร้อยละ ๗๖.๙๒ เครื่องดื่ม ร้อยละ ๖๐.๐๐ ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหาร ร้อยละ ๕๘.๗๓ และมือผู้สัมผัสอาหาร ร้อยละ ๘๑.๕๘

- **พื้นที่เสี่ยง** ประเภทตัวอย่างที่สุ่มตรวจที่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียมากที่สุด ได้แก่ ผักสด ซึ่งพบการปนเปื้อนเกินร้อยละ ๘๐ ทุกจังหวัด โดยจังหวัดที่พบการปนเปื้อนมากที่สุด ได้แก่ จังหวัดขอนแก่น พบการปนเปื้อนร้อยละ ๙๕.๑๒ รองลงมาคือ จังหวัดอำนาจเจริญ (ร้อยละ ๙๔.๐๐) จังหวัดระนอง (ร้อยละ ๙๓.๙๔) และจังหวัดสมุทรสาคร (ร้อยละ ๘๗.๑๐) เมื่อพิจารณาตัวอย่างที่สุ่มตรวจทั้งหมด พบว่าจังหวัดที่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างทั้งหมดมากที่สุด คือ จังหวัดระนอง โดยพบการปนเปื้อนในอาหาร ร้อยละ ๘๓.๗๕ ผักสด ร้อยละ ๙๓.๙๔ ผักลวก/ผักต้ม ร้อยละ ๘๓.๓๓ น้ำแข็ง ร้อยละ ๓๙.๐๒ น้ำดื่ม ร้อยละ ๖๖.๖๗ ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหาร ร้อยละ ๔๔.๘๓ และมือผู้สัมผัสอาหาร ร้อยละ ๖๖.๖๗

เมื่อพิจารณาประเภทตัวอย่างที่สุ่มตรวจทั้งหมดโดยรวม พบว่า ตัวอย่างพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียมากที่สุด ได้แก่ ผักสดพร้อมบริโภคน้ำแข็ง ร้อยละ ๙๐.๐๘ รองลงมาคือ ผักลวก/ผักต้ม (ร้อยละ ๗๓.๙๑) น้ำดื่ม (ร้อยละ ๕๓.๖๖) เครื่องดื่ม (ร้อยละ ๕๐.๐๐) มือผู้สัมผัสอาหาร (ร้อยละ ๔๗.๒๒) น้ำแข็ง (ร้อยละ ๔๒.๖๔) อาหาร (ร้อยละ ๓๘.๕๘) และภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหาร (ร้อยละ ๓๕.๒๕)

๒) ผลการตรวจด้านกายภาพ

๒.๑) ร้านอาหาร

- **พื้นที่ทั่วไป** สุ่มตรวจร้านอาหารทั้งหมด ๑๑๔ ร้าน ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามข้อกำหนดทางด้านกายภาพ จำนวน ๗๙ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๖๙.๓๐ โดยจังหวัดที่มีร้านอาหารไม่ผ่านข้อกำหนดฯ มากที่สุด คือ จังหวัดชัยนาท (สุ่มตรวจ จำนวน ๓๓ ร้าน ไม่ผ่าน ๒๖ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๗๘.๗๙) ซึ่งข้อกำหนดฯ ที่ไม่ผ่านมากที่สุด ได้แก่ ข้อ ๗ (ล้างภาชนะด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร) ไม่ผ่าน จำนวน ๑๗ ร้าน คิดเป็น ร้อยละ ๕๑.๕๒

- **พื้นที่เสี่ยง** สุ่มตรวจร้านอาหารทั้งหมด ๑๐๓ ร้าน ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามข้อกำหนดทางด้านกายภาพ จำนวน ๖๗ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๖๕.๐๕ โดยจังหวัดที่มีร้านอาหารไม่ผ่านข้อกำหนดฯ มากที่สุด คือ จังหวัดสมุทรสาคร (สุ่มตรวจ จำนวน ๒๑ ร้าน ไม่ผ่าน ๑๗ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๘๐.๙๕) ซึ่งข้อกำหนดฯ ที่ไม่ผ่านมากที่สุด ได้แก่ ข้อ ๑๒ (ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม) ไม่ผ่าน จำนวน ๑๑ ร้าน คิดเป็น ร้อยละ ๕๒.๓๘

๒.๒) แผลงลอยจำหน่ายอาหาร

- **พื้นที่ทั่วไป** สุ่มตรวจแผลงลอยจำหน่ายอาหารทั้งหมด ๘๗ แผลง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามข้อกำหนดทางด้านกายภาพ ๖๐ แผลง คิดเป็นร้อยละ ๖๘.๙๗ โดยจังหวัดที่มีแผลงลอยจำหน่ายอาหารไม่ผ่านข้อกำหนดฯ มากที่สุด คือ จังหวัดชัยนาท (สุ่มตรวจ จำนวน ๒๘ แผลง ไม่ผ่าน ๒๔ แผลง คิดเป็นร้อยละ ๘๕.๗๑) ซึ่งข้อกำหนดฯ ที่ไม่ผ่านมากที่สุด ได้แก่ ข้อ ๗ (ล้างภาชนะด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้งหรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.) ไม่ผ่าน จำนวน ๑๗ แผลง คิดเป็นร้อยละ ๖๐.๗๑

- **พื้นที่เสี่ยง** สุ่มตรวจแผลงลอยจำหน่ายอาหารทั้งหมด ๖๗ แผลง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามข้อกำหนดทางด้านกายภาพ ๔๐ แผลง คิดเป็นร้อยละ ๕๙.๗๐ โดยจังหวัดที่มีแผลงลอยจำหน่ายอาหารไม่ผ่านข้อกำหนดฯ มากที่สุด คือ จังหวัดอำนาจเจริญ (สุ่มตรวจ จำนวน ๑๕ แผลง ไม่ผ่าน ๑๐ แผลง คิดเป็นร้อยละ ๖๖.๖๗) ซึ่งข้อกำหนดฯ ที่ไม่ผ่านมากที่สุด ได้แก่ ข้อ ๑๑ (ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว) ไม่ผ่าน จำนวน ๘ แผลง คิดเป็นร้อยละ ๕๓.๓๓

๒.๓) ตลาดประเภทที่ ๒ (ตลาดนัด)

- **พื้นที่ทั่วไป** สุ่มตรวจตลาดนัดทั้งหมด ๑๘ ตลาด โดยทุกจังหวัดที่สุ่มตรวจ ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามข้อกำหนดทางด้านกายภาพทั้งหมด คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

- **พื้นที่เสี่ยง** สุ่มตรวจตลาดนัดทั้งหมด ๑๗ ตลาด โดยทุกจังหวัดที่สุ่มตรวจ ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามข้อกำหนดทางด้านกายภาพทั้งหมด คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

จากผลการศึกษาพบว่า การปนเปื้อนของตัวอย่างที่สุ่มตรวจในพื้นที่ทั่วไปและพื้นที่เสี่ยง ไม่มีความแตกต่างกัน โดยประเภทตัวอย่างที่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียมากที่สุด ได้แก่ ผักสดพร้อมบริโภคและสถานประกอบการด้านอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ของกรมอนามัยมากที่สุด คือ ตลาดนัด ดังนั้น การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร ควรมีการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องทั้งในพื้นที่ทั่วไปและพื้นที่เสี่ยง ซึ่งเป็นการช่วยชี้สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ เพื่อลดความเสี่ยงจากการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ

ข้อเสนอแนะ/วิจารณ์

การศึกษานี้ทำให้ทราบข้อมูลสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการจำหน่ายอาหารทั้งในพื้นที่ทั่วไปและพื้นที่เสี่ยง จะทำให้สามารถรู้ปัญหา จุดเสี่ยงที่อาจทำให้อาหารไม่สะอาด ซึ่งจะนำไปสู่การพัฒนาปรับปรุงสถานประกอบการจำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐานและการพัฒนาองค์ความรู้ให้กับผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร อีกทั้งสื่อสารความเสี่ยงจากข้อมูลการเฝ้าระวังให้ผู้บริโภคทราบเพื่อการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และควรมีการดำเนินงานเฝ้าระวังฯ อย่างต่อเนื่อง และดำเนินการโดยผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ทั้งระดับท้องถิ่นและจังหวัด เพื่อให้มีข้อมูลที่ต่อเนื่องและเป็นปัจจุบันทันต่อการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นตลอดเวลา

กลุ่มพัฒนาระบบเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารและน้ำ