

## สรุปสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารของประเทศไทย ในช่วงสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

จากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID 19) ที่แพร่ระบาดอย่างกว้างขวาง และรวดเร็วในหลายประเทศทั่วโลก องค์การอนามัยโลกได้ประกาศให้โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เป็นภาวะฉุกเฉินทางสาธารณสุขระหว่างประเทศ (Public Health Emergency of International Concern) เมื่อวันที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๓ และแนะนำทุกประเทศให้เร่งรัดการเฝ้าระวัง ป้องกัน ควบคุมโรค สำหรับประเทศไทยได้มีมาตรการในการ เฝ้าระวัง ป้องกันและควบคุมโรคตั้งแต่เริ่มพบการระบาดในต่างประเทศ และได้มีการประกาศให้โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19 เป็นโรคติดต่ออันตราย ตามพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. ๒๕๕๘ เมื่อวันที่ ๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ ดังนั้นเพื่อลดความเสี่ยงของประชาชนทุกคนต่อการสัมผัสเชื้อโรค และป้องกันไม่ให้ประชาชนได้รับผลกระทบต่อสุขภาพ ต้องให้ความสำคัญตั้งแต่การรักษาสุขวิทยาส่วนบุคคลของประชาชน และการจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมอย่างถูกสุขลักษณะ และเหมาะสมตามบริบทของแต่ละพื้นที่

สำหรับประเทศไทยมีแนวโน้มพบผู้ป่วยเพิ่มจำนวนมากขึ้นอย่างต่อเนื่องเช่นกัน ดังนั้น เพื่อลดความเสี่ยงของประชาชนทุกคนต่อการสัมผัสเชื้อโรค และป้องกันไม่ให้ประชาชนได้รับผลกระทบต่อสุขภาพ การจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมอย่างถูกสุขลักษณะและเหมาะสมในสถานที่ต่าง ๆ และการรักษาสุขวิทยาส่วนบุคคลของประชาชน โดยเฉพาะในประชาชนกลุ่มเสี่ยงจึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง

ดังนั้น สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ซึ่งมีบทบาทในการพัฒนาคุณภาพอาหารและน้ำ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในระดับประเทศ จึงได้เฝ้าระวังด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหารและคุณภาพน้ำบริโภค ในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในการใช้ชีวิตประจำวันของประชาชนและสถานประกอบการให้มีความปลอดภัยจากการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID 19)

### วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อศึกษาสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการด้านอาหารในช่วงสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อ COVID 19
- 2) เพื่อวิเคราะห์หาปัจจัยเสี่ยงด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อ COVID-19

### วิธีการศึกษา

เป็นการศึกษาเชิงสำรวจ โดยเก็บข้อมูลในช่วงเดือนมิถุนายน - กันยายน ๒๕๖๓ จากสถานประกอบการด้านอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ร้านสะดวกซื้อ (ซูเปอร์มาร์เก็ต/มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ) ตลาดสด ตลาดนัด ทั่วประเทศ โดยความร่วมมือจากศูนย์อนามัย

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล ได้แก่ ระบบรายงานผลการเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารและคุณภาพน้ำ ในช่วง COVID-19 แบบสำรวจข้อมูลสถานประกอบการด้านอาหาร ประกอบด้วย ข้อมูลทั่วไป รายการ/จำนวน ตัวอย่าง การปฏิบัติตามมาตรการ ชุดทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย SI-๒ (๑.๑๓) โดยทำการสุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหาร และมีผู้สัมผัสอาหาร จากสถานประกอบการ

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) นำข้อมูลไปใช้หาแนวทางป้องกันปัจจัยเสี่ยงด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหารสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อ COVID-19
- 2) เพิ่มประสิทธิภาพการเฝ้าระวังสถานการณ์ ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

### ขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอน	รายละเอียด
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">           ทบทวนข้อมูลที่เกี่ยวข้อง         </div> <div style="text-align: center;">↓</div>	เป็นการทบทวนข้อมูลจากระบบ THAI STOP COVID ที่ได้สำรวจสถานการณ์ในระยะผ่านปรนในส่วนที่เกี่ยวข้อง รวมถึงข้อมูลประกอบอื่นๆ
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">           ออกแบบระบบการรายงานผลข้อมูล         </div> <div style="text-align: center;">↓</div>	ออกแบบและจัดทำระบบสำหรับนำเสนอข้อมูลแบบ Real Time ทั้งในรูปแบบกราฟ ตาราง โดยสามารถแยกดูรายพื้นที่ จังหวัด ศูนย์อนามัย ได้
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">           ชี้แจงค่าเป้าหมายแต่ละศูนย์อนามัย ขอบเขตการสุ่มเก็บตัวอย่าง         </div> <div style="text-align: center;">↓</div>	แจกแจงค่าเป้าหมายจำนวนตัวอย่างที่แต่ละศูนย์อนามัยต้องเก็บ ประเภท ตัวอย่างอาหารที่เก็บ วิธีการเก็บ/ตรวจ/ลงผลในระบบ
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">           ลงพื้นที่ศึกษาและสำรวจสถานประกอบ กิจการด้านอาหารในพื้นที่ อปท.         </div> <div style="text-align: center;">↓</div>	ศึกษาวิธีปฏิบัติในการสุ่มเก็บตัวอย่าง และสำรวจข้อมูลสุขาภิบาลอาหาร
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">           จัดทำทะเบียนฐานข้อมูลสถานประกอบ กิจการ ที่มีการดำเนินการ สุ่มเก็บ ตัวอย่างอาหาร         </div> <div style="text-align: center;">↓</div>	จัดทำฐานข้อมูลทะเบียนสถานประกอบกิจการฯ ที่มีการสำรวจและเก็บตัวอย่าง ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต แผงลอย ในรูปแบบไฟล์ Excel เพื่อความสะดวกต่อการสืบค้นข้อมูลในภายหลัง
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">           วิเคราะห์/ประมวลผล และจัดทำสรุป ภาพรวมของประเทศ จำแนกรายศูนย์ อนามัย และรายจังหวัด         </div>	จัดทำสรุปสถานการณ์เฝ้าระวังฯ แนวทางการพัฒนา และข้อเสนอเชิงนโยบาย

จากการเฝ้าระวังสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารและคุณภาพน้ำบริโภค เพื่อรองรับสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ที่ดำเนินการตั้งแต่เดือนมิถุนายน ถึง เดือนกันยายน ๒๕๖๓ บ่งชี้ให้เห็นถึงความตระหนักต่อหน้าที่ที่ทุกภาคส่วนต้องมีส่วนร่วม ของหน่วยงานและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วน ทั้งหน่วยงานสาธารณสุข องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และสถานประกอบการด้านอาหาร ซึ่งเป็นการแสดงความรับผิดชอบต่อสังคมและประเทศชาติได้เป็นอย่างดี ผลจากการสุ่มเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร ที่แสดงในรายงานสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารและคุณภาพน้ำบริโภค เพื่อรองรับสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID 19) สรุปผลดังนี้

สถานประกอบการด้านอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ร้านสะดวกซื้อ (ซูเปอร์มาร์เก็ต/มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ) ตลาดสด ตลาดนัด จำนวนทั้งหมดที่ศึกษาในครั้งนี้ จำนวน ๗,๗๓๘ แห่ง ผ่านมาตรฐานการเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๓,๖๘๘ แห่ง คิดเป็นร้อยละ ๔๗.๖๖ โดยทำการสุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหาร และมือผู้สัมผัสอาหาร จากสถานประกอบการ ๖๕,๗๖๑ ตัวอย่าง ได้แก่ อาหาร (๒๘,๒๖๔ ตัวอย่าง) ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหาร (๒๕,๙๕๑ ตัวอย่าง) และมือผู้สัมผัสอาหาร (๑๑,๕๔๖ ตัวอย่าง) พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๑๘,๑๙๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๒๗.๖๖ โดยตัวอย่างที่พบการปนเปื้อนมากที่สุด คือ อาหาร ร้อยละ ๓๐.๒๓ รองลงมา คือ มือผู้สัมผัสอาหาร ร้อยละ ๒๙.๐๗ และภาชนะ/อุปกรณ์ ร้อยละ ๒๔.๒๕ ตามลำดับ

ในส่วนของการปฏิบัติตามมาตรการที่กำหนดในช่วงการแพร่ระบาดของโรคฯ ได้แก่ มีการสวมหน้ากากอนามัย มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์ มีการปกปิดอาหารพร้อมบริโภค มีถังขยะที่ไม่รั่วซึมและมีฝาปิด ผู้ให้และผู้รับบริการใช้อุปกรณ์ที่จัดไว้ให้ในการหยิบ จับ ตักอาหาร) พบว่ามีสถานประกอบการที่ปฏิบัติตามมาตรการได้ครบทั้ง ๕ ข้อ จำนวน ๖,๙๖๐ แห่ง คิดเป็นร้อยละ ๘๙.๙๔

### **ผลสำเร็จของงาน**

ลดความเสี่ยงของประชาชนทุกคนต่อการสัมผัสเชื้อโรค และป้องกันไม่ให้ประชาชนได้รับผลกระทบต่อสุขภาพ ด้วยการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อมอย่างถูกสุขลักษณะ เหมาะสม ในสถานประกอบการด้านอาหาร และการรักษาสุขวิทยาส่วนบุคคลของประชาชน

มีแนวทางการประเมินและป้องกันปัจจัยเสี่ยงด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหารรองรับสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อ COVID 19 เพิ่มประสิทธิภาพระบบเฝ้าระวังสถานการณ์ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหารรองรับสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในการใช้ชีวิตประจำวันของประชาชนและสถานประกอบการให้มีความปลอดภัยจากการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID 19) รวมทั้งการสร้างความมั่นใจในการเปลี่ยนผ่านจากมาตรการกึ่งล็อกดาวน์ เข้าสู่การสร้างเสถียรภาพ มุ่งสู่เป้าหมาย “คนไทยปลอดภัยจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID 19)”

### **การนำผลงานไปใช้ประโยชน์**

ผลจากการศึกษาในครั้งนี้สามารถนำไปใช้เป็นข้อมูลในการชี้สถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 และนำไปใช้ในการหาปัจจัยเสี่ยงเพื่อหาแนวทางในการป้องกันและแก้ปัญหา พร้อมทั้งนำผลไปใช้ในการกำหนดเครื่องมือ ชี้สถานการณ์

ช่วยในการตัดสินใจและควบคุมความเสี่ยงของอาหารจากสถานประกอบการด้านอาหารให้สะอาด ปลอดภัย ในระดับท้องถิ่นและระดับประเทศ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

### **ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินการ**

เนื่องจากอยู่ในช่วงการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ทำให้สถานประกอบการด้านอาหารบางแห่งหยุดประกอบการในวันที่ไปเก็บข้อมูล และบางแห่งมีประเภทตัวอย่างให้สุ่มเก็บไม่หลากหลาย ทำให้ไม่สามารถเก็บข้อมูลได้ตามเป้าหมายที่กำหนด

### **ข้อเสนอแนะ (ข้อเสนอสำหรับงานวิจัยครั้งต่อไป)**

เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารมีประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น และสามารถรองรับสถานการณ์ปัญหาต่างๆ จึงมีข้อเสนอแนะเพื่อการดำเนินงาน ดังนี้

๑. ควรมียุทธศาสตร์ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหารของประเทศ ที่ครอบคลุมถึงเรื่องของการจัดการปัญหาหรือปัจจัยเสี่ยงต่าง ๆ ในภาวะวิกฤติ และภาวะฉุกเฉิน
๒. ควรมีกิจกรรม/แผนงาน/โครงการด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อรองรับภาวะวิกฤติ และภาวะฉุกเฉิน ที่ผนวกไว้ในแผนปฏิบัติการประจำปี แผนปฏิบัติการระยะสั้นและระยะยาว
๓. มีการพัฒนาเทคโนโลยีหรือนวัตกรรม และองค์ความรู้ใหม่ๆ ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ที่อำนวยความสะดวกแก่ที่เจ้าหน้าที่
๔. มีการสร้างความรอบรู้ (Health Literacy) ให้แก่ประชาชน เพื่อให้สามารถดูแลตนเองเบื้องต้น

นางสาวผู้สดี ประสิทธิ์สมบัติ

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ