

ตัวชี้วัด 1.2 ประเด็นที่ 3.1 ร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายที่กำหนด

ข้อ 1.1 ผลการวิเคราะห์สถานการณ์ของตัวชี้วัดและความรู้ที่นำมาใช้ประกอบการวิเคราะห์

จากสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงของสังคมทำให้เกิดสภาพความเป็นเมืองที่ขยายตัวอย่างต่อเนื่อง การเพิ่มขึ้นของประชากร การขยายตัวของอุตสาหกรรม และครัวเรือน สิ่งต่างๆ เหล่านี้สามารถเป็นเหตุให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพ ทั้งประเด็นของความปลอดภัยอาหาร คุณภาพน้ำบริโภค การจัดการมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล เป็นต้น ซึ่งทำให้ประชาชนมีความเสี่ยงต่อการได้รับอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด มีการปนเปื้อนของเชื้อโรค และสารเคมีที่เป็นพิษจากวัตถุดิบอาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร อันอาจเกิดอันตรายต่อสุขภาพได้ทั้งพิษเฉียบพลัน เช่น โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน อาหารเป็นพิษ อหิวาตกโรค เป็นต้น ปี 2565 พบการป่วยของโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน 656,020 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 991.39 ต่อแสนประชากร และพบเสียชีวิต 1 ราย รวมถึงการป่วยด้วยอาหารเป็นพิษ 71,553 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 108.13 ต่อแสนประชากร และพบเสียชีวิต 1 ราย (กองระบาดวิทยา, ออนไลน์ 2566)

ในปี 2566 ภาคการท่องเที่ยวที่ทยอยฟื้นตัว ส่งผลในเชิงบวกต่อธุรกิจร้านอาหารในพื้นที่ท่องเที่ยว การขยายตัวเพิ่มขึ้นของจำนวนนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ ส่งผลให้สถานที่จำหน่ายอาหารมีการเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง จากการสำรวจข้อมูล พบว่า ร้านอาหารประเภทนั่งรับประทานที่ร้าน กลับมาเติบโตสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง นับตั้งแต่การระบาดของโควิด - 19 ได้คลี่คลายลง ซึ่งหากการประกอบกิจการอาหารขาดการควบคุมกำกับมาตรฐานที่ดี จำหน่ายอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมี หรือโลหะหนัก รวมทั้งมีความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ

สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2560

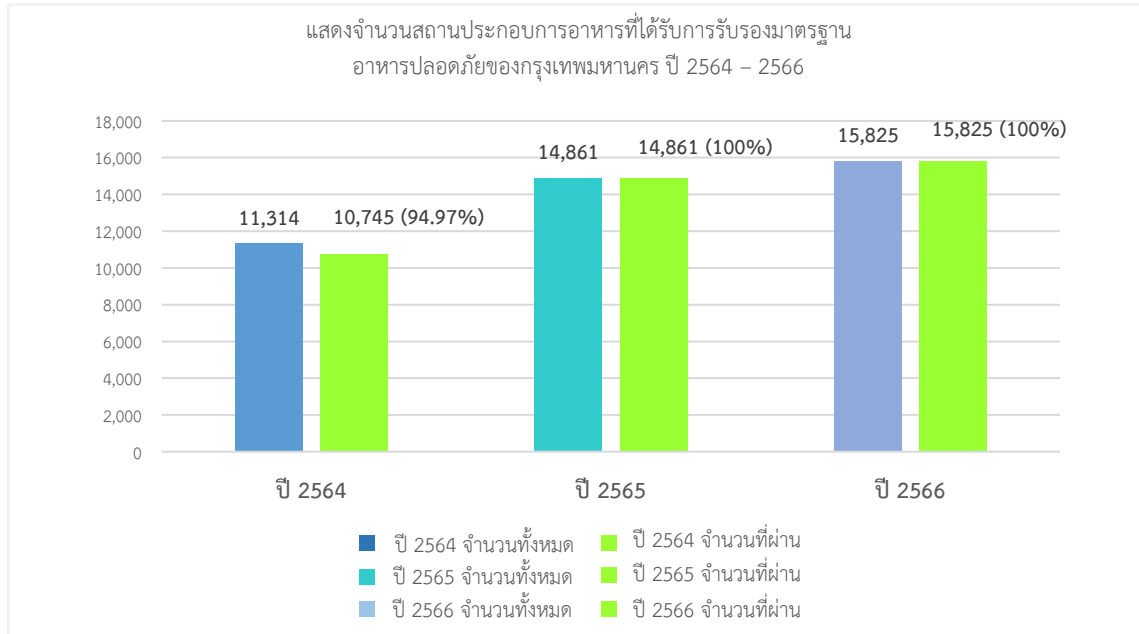
โดยพื้นที่กรุงเทพมหานคร มีเกณฑ์การประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ที่เทียบเคียงกับเกณฑ์ Clean food good taste = ระดับดี/เกรด C (ระดับ 3 ดาว) นอกจากนี้ยังมีระดับ อื่นๆ อีกดังนี้

- ระดับดี/เกรด C (ระดับ 3 ดาว) ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามองค์ประกอบที่ 1 - 3
- ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินครบทั้ง 4 องค์ประกอบ โดยด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ต้องผ่านเกณฑ์อย่างน้อย 4 ข้อ และต้องผ่านขอมาตรฐานหลักทุกข้อ
- ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินครบทั้ง 4 องค์ประกอบ และต้องผ่านเกณฑ์ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ทั้ง 7 ข้อ

ผลการวิเคราะห์สถานการณ์ของตัวชี้วัด สถานที่จำหน่ายอาหาร ปีงบประมาณ 2566

สถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในระดับดี/เกรด C (ระดับ 3 ดาว) = ระดับพื้นฐานของกรมอนามัย ดังนี้ ปี 2564 มีจำนวนสถานประกอบการอาหาร ทั้งหมด 11,314 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 10,745 ราย คิดเป็นร้อยละ 94.97 ปี 2565 มีจำนวนสถานประกอบการอาหาร ทั้งหมด 14,861 ราย มีผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร

ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 14,861 ราย คิดเป็นร้อยละ 100 และ ปี 2566 มีจำนวนสถานประกอบการอาหาร ทั้งหมด 15,825 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 15,825 ราย คิดเป็นร้อยละ 100 รายละเอียดแสดงดังภาพที่ 1



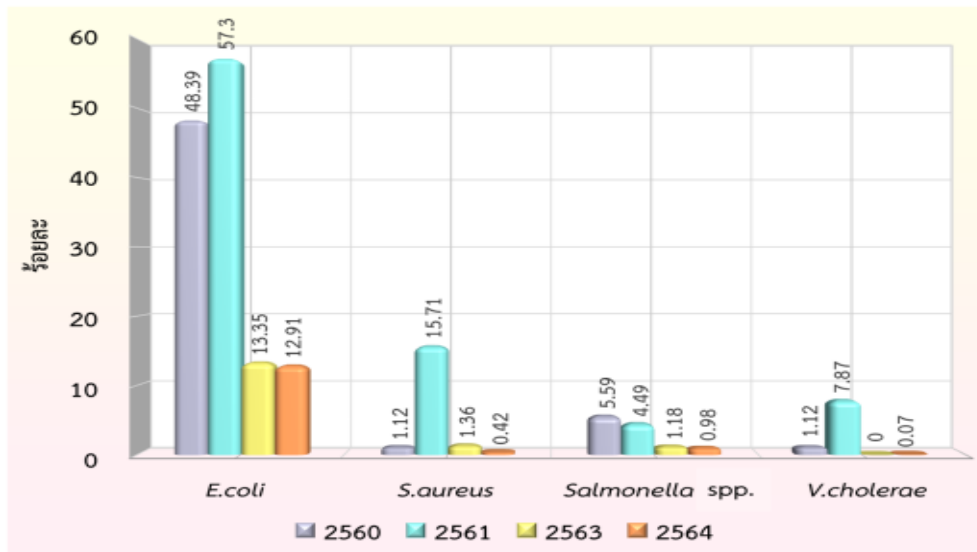
ภาพที่ 1 แสดงจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ปี 2564 – 2566

เมื่อเปรียบเทียบกับสถานการณ์ในปี 2566 พบว่ามีแนวโน้มเพิ่มขึ้น เนื่องจากสถานการณ์การระบาดของโควิด - 19 ได้คลี่คลายลงแล้ว

นอกจากนี้กรุงเทพมหานครได้ดำเนินการจ้างเหมาหน่วยงานภายนอกในการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการด้านจุลินทรีย์โดยสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์หาเชื้อก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร จำนวน 4 ชนิด ได้แก่ *Escherichia coli* *Staphylococcus aureus* *Salmonella* spp. และ *Vibrio cholerae* ใน 6 กลุ่มประเภทอาหาร ได้แก่ 1) ผักและผลไม้ตัดแต่ง สลัดผัก 2) อาหารทะเลที่บริโภคดิบ 3) ขนมหวาน หรือขนมไทย 4) ขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้ 5) อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป และ 6) เครื่องดื่มที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะ ปิดสนิท (โดยอ้างอิงมาตรฐานตามประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เรื่อง เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยา ของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร ฉบับที่ 3) ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

โดยผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (พ.ศ. 2560 - 2564) พบว่าสถานการณ์การปนเปื้อนของเชื้อ *E.coli* *S.aureus* และ *Salmonella* spp มีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2561 เป็นต้นมา ส่วนแนวโน้มการปนเปื้อนเชื้อ *V.cholerae* สูงขึ้นในปี 2561 ลดลงในปี 2563 และเพิ่มขึ้นในปี 2564 แสดงให้เห็นว่ามีแนวโน้มไม่คงที่ กล่าวคือผลการตรวจวิเคราะห์มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นและลดลงสลับไปในแต่ละปี

ภาพที่ 2 ร้อยละการปนเปื้อนเชื้อก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (ปี 2560 – 2564)



หมายเหตุ* ปี 2562 ไม่ได้มีการจ้างเหมาตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ จึงไม่มีผลการดำเนินงานในปีงบประมาณดังกล่าว

จะเห็นได้ว่าการปนเปื้อนของเชื้อ *E.coli* ยังคงพบการปนเปื้อนสูงเมื่อเทียบกับเชื้ออื่น แสดงให้เห็นว่าการขาดสุขวิทยาส่วนบุคคลยังคงเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนลงสู่อาหารโดยเชื้อ *E.coli* เป็นแบคทีเรียประจำถิ่นที่อาศัยอยู่ในลำไส้จึงพบได้ในอุจจาระของทั้งคนและสัตว์เลื้อยคืบซึ่งสามารถถูกฆ่าได้ด้วยความร้อน ดังนั้น *E.coli* จึงเป็นดัชนีที่บ่งชี้สุขลักษณะของอาหารและน้ำ ว่าผ่านการปรุงประกอบที่สะอาดและเป็นไปตามสุขลักษณะที่ดีหรือไม่ เช่น การล้างมือให้สะอาดหลังหยิบจับสิ่งสกปรกหรือหลังการเข้าห้องน้ำ เชียงรวมถึงอุปกรณ์ต้องสะอาดระหว่างการเตรียม ปรุงและจำหน่ายอาหารรับประทานอาหารที่ทำให้สุก และรับประทานอาหารทันทีเมื่อประกอบปรุงเสร็จ เป็นต้น ส่วนการปนเปื้อนของเชื้อ *S.aureus* *Salmonella spp.* และ *V.cholerae* ถึงแม้จะพบการปนเปื้อนเกินเกณฑ์มาตรฐานมีแนวโน้มที่ลดลง แต่ก็ยังคงต้องเฝ้าระวังอยู่อย่างต่อเนื่อง

ความรู้ที่นำมาใช้ประกอบการวิเคราะห์

1. ข้อมูล คำแนะนำในการจัดการด้านสุขอนามัยและอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการ
2. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม
3. คู่มือ วิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่
4. กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
5. คู่มือ การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
6. คู่มือ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)
7. คู่มือ การดำเนินการของหน่วยงานจัดอบรมตามประกาศอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
8. คู่มือ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
9. เกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

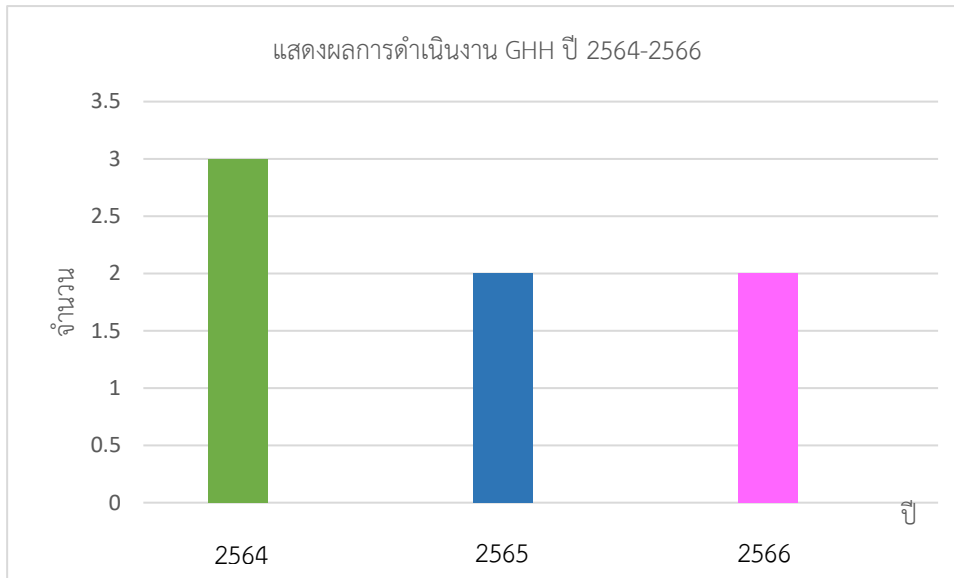
ตัวชี้วัด 1.2 ประเด็นที่ 3.2 สถานประกอบการโรงแรมผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพ และสิ่งแวดล้อม

ข้อ 1.1 ผลการวิเคราะห์สถานการณ์ของตัวชี้วัดและความรู้ที่นำมาใช้ประกอบการวิเคราะห์

อุตสาหกรรมท่องเที่ยวสร้างรายได้หลักให้ประเทศไทย โดยมูลค่าการเจริญเติบโตของเศรษฐกิจไทยกว่า 1 ใน 3 มาจากอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ในปี 2564 ซึ่งเกิดการระบาดของ COVID-19 ส่งผลให้นักท่องเที่ยวลดลง ทำให้รายได้จากการท่องเที่ยวลดลงด้วย โรงแรม ที่พัก และแหล่งท่องเที่ยวส่วนใหญ่ปิดตัวและลดการดำเนินงาน ปี 2565 เริ่มมีนักท่องเที่ยวต่างชาติเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในไทยและมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นในแต่ละปี เพื่อสร้างความมั่นใจและยกระดับการท่องเที่ยวให้มีความปลอดภัยด้านสุขภาพ และพร้อมรองรับการจัดการกรณีเกิดโรคระบาดที่อาจเกิดขึ้นในอนาคต จึงส่งเสริมให้โรงแรมและ รีสอร์ทที่มีการจัดการเพื่อให้เป็นโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel)

มาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) มีการตรวจประเมินโดยเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานภาครัฐร่วมเป็นคณะกรรมการ ประกอบด้วย ศูนย์อนามัยที่ 1-12 สถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัด องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ และให้การรับรองมาตรฐานเป็นระยะเวลา 2 ปี

จำนวนสถานประกอบการโรงแรม ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร มีจำนวน 1,064 แห่ง การขับเคลื่อนงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงแรม (GREEN Health Hotel) ให้ได้มาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) พบว่า ในปี 2564 มีสถานประกอบการโรงแรม ที่ดำเนินการตรวจประเมินจำนวน 3 แห่ง ได้แก่ โรงแรมฮอเลียตี้ อินน์ เอ็กซ์เพรส กรุงเทพ สาทร โรงแรม ดิ โอกูระ เพรสทีจ กรุงเทพฯ และโรงแรม แบล็คค็อกแมริออต เดอะ สุรวงศ์ ในปี 2565 จำนวน 2 แห่ง ได้แก่ โรงแรมฮิลตัน สุขุมวิท กรุงเทพฯ และโรงแรมดับเบิลทรี บาย ฮิลตัน สุขุมวิท กรุงเทพฯ ในปี 2566 จำนวน 2 แห่ง คือ โรงแรมอลอฟท์ สุขุมวิท 11-กรุงเทพฯ และ โรงแรม เมย์แฟร์ แมริออต เอ็คเซ็ลคิวทิฟ อพาร์ทเมนท์รวมทั้งหมด 7 แห่ง และในปี 2567 มีโรงแรมที่ครบกำหนดการรับรอง 2 ปี และต้องต่ออายุ จำนวน 3 โรงแรม ได้แก่ โรงแรมฮอเลียตี้ อินน์ เอ็กซ์เพรส กรุงเทพ สาทร โรงแรม ดิ โอกูระ เพรสทีจ กรุงเทพฯ และโรงแรม แบล็คค็อกแมริออต เดอะ สุรวงศ์ ซึ่งได้ตรวจประเมินไปแล้ว เมื่อเดือนตุลาคม 2566 พบว่าโรงแรมทั้ง 3 แห่ง ยังคงมีการรักษามาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) ได้เป็นอย่างดี



ภาพที่ 1 แสดงการดำเนินงาน GREEN Health Hotel ปี 2564 – 2566

ผลการวิเคราะห์สถานการณ์ของตัวชี้วัด GREEN Health Hotel ปีงบประมาณ 2566

ผลการขับเคลื่อน GREEN Health Hotel ในปี 2566 มีจำนวนจังหวัดพัฒนาและยกระดับสถานบริการที่พักอาศัยชั่วคราวให้ได้ตามมาตรฐานฯ จำนวน 2 แห่ง ซึ่งบรรลุตามเป้าหมายที่กำหนด

สถานการณ์การขับเคลื่อนงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานบริการที่พักอาศัยชั่วคราว (GREEN Health Hotel) ให้ได้มาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) ในปี 2566 มีแนวโน้ม การพัฒนาในทิศทางที่เพิ่มขึ้น เมื่อ **เปรียบเทียบ** กับปี 2565 โรงแรมในเครือแมริออท ผู้บริหารโรงแรมให้ความสนใจ และส่งเสริมให้โรงแรมในเครือแมริออท ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร จำนวน 24 แห่ง เข้ารับการตรวจประเมินและให้ได้มาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) จากการตรวจประเมินและรับรองให้เป็นไปตามมาตรฐานฯ พร้อมทั้งประชาสัมพันธ์การขับเคลื่อนโรงแรมให้ เป็นไปตามมาตรฐาน GREEN Health Hotel ผ่านช่องทางต่างๆ เช่น Facebook เว็บไซต์ หนังสือเชิญชวนให้ โรงแรมในพื้นที่กรุงเทพมหานครเข้าร่วมการรับรองมาตรฐานฯ ทั้งนี้ ในปัจจุบันสถานการณ์โรคไวรัสโคโรนา (Covid-19) คลี่คลายในทางที่ดีขึ้น และโรงแรมต่างๆ ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร มีความพร้อมและให้ความสนใจเกี่ยวกับ มาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) มากขึ้น และในปี 2566 มีโรงแรมที่มีการยกระดับโรงแรมคุณภาพตามมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม GREEN Health Hotel สู่รางวัล GREEN Health Hotel Quality Awards 2023 พื้นที่กรุงเทพมหานคร ที่ได้รับโล่รางวัล GREEN Health Hotel Quality Awards คือ โรงแรม แบงค็อกแมริออท เดอะ สุรวงศ์ เขตบางรัก ทั้งนี้ เพื่อให้เกิดความภาคภูมิใจ และเป็นกำลังใจแก่สถานประกอบการ พร้อมสร้างความมั่นใจให้กับ นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติปลอดภัยจากโรคภัย มีสุขอนามัยดี และเพิ่มรายได้ทางเศรษฐกิจของ ประเทศมากขึ้นต่อไปได้

ข้อมูลสารสนเทศ นำมาใช้ในการดำเนินงานตัวชี้วัด

1. คู่มือมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) (ไทย – อังกฤษ)
2. ระบบประเมินและรับรองมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) บนเว็บไซต์ <https://ghh.anamai.moph.go.th/>
3. พระราชบัญญัติโรงแรม พ.ศ. 2547