



การขับเคลื่อนงานอาหารปลอดภัย  
Street Food Good Health  
Healthy Market  
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดศรีสะเกษ

# แผนการดำเนินการ

ลำดับ	กิจกรรม	ผลการดำเนินการ
1	จัดทำแผนงาน/โครงการ	✓
2	ประสานพื้นที่เป้าหมายและผู้เกี่ยวข้อง ชี้แจงแผนการดำเนินงาน	✓
3	ประชุมการขับเคลื่อนการดำเนินงาน	✓
4	ผู้ประกอบการประเมินตนเอง	✓
5	การรณรงค์และติดตามให้คำแนะนำ ครั้งที่ 1	✓
6	เก็บตัวอย่างตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร	✓
7	ติดตามและประเมินผลการพัฒนา ครั้งที่ 2	ยังไม่ดำเนินการ
8	สรุปผลการดำเนินงาน	ยังไม่ดำเนินการ



# Street Food Good Health

ตลาดต้องชมโต้งรุ่ง  
อำเภอชูชันธุ์

# ตลาดต้องชมโตรุ่งอำเภอขุขันธ์



แพ่งลอยจำหน่ายอาหาร 60 แผง  
ดำเนินการโดย เทศบาลตำบลเมืองขุขันธ์  
ผลคะแนนที่ได้ 59 คะแนน

# ข้อกำหนดที่ยังไม่มีการดำเนินงาน

## มิติ

1

1.3 ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม (มีบัตรประจำตัว)

2

2.3 มีการประชาสัมพันธ์การจำหน่ายอาหารในพื้นที่

2

2.4 มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผงลอยจำหน่ายอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา

4

4.1 การจำหน่ายอาหารที่บ้าน/การแต่งกายประจำถิ่น

4

4.2 มีการแสดงวัฒนธรรมประจำถิ่น/ป้าย Story Culture

# แนวทางแก้ไข

ผู้สัมผัสอาหารผ่านการ  
อบรม

เทศบาลจัดอบรม

ดำเนินการแล้ว

การประชาสัมพันธ์การ  
จำหน่ายอาหารในพื้นที่

เทศบาลจัดให้มีการ  
ประชาสัมพันธ์

ดำเนินการแล้ว

มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผงลอย  
จำหน่ายอาหารอย่างน้อย 2  
ภาษา

แจ้งผู้ประกอบการ  
ดำเนินการ

ดำเนินการแล้ว

# แนวทางแก้ไข

การจำหน่ายอาหารพื้นบ้าน/  
การแต่งกายประจำถิ่น

แต่งกายประจำถิ่น  
1 ครั้ง/สัปดาห์

วันหยุดห้ส

มีการแสดงวัฒนธรรมประจำ  
ถิ่น/ป้าย Story Culture

จัดแสดงช่วงเทศกาล

ประเพณีแซนโฎนตา

# ผลการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร



SI2 8 ร้าน

ไม่ผ่าน 3 ร้าน (พบที่มือ)

สารปนเปื้อนในอาหาร (Test Kit)  
(บอแรกซ์, ฟอ์มาลดีไฮด์, กรดซาลิซิลิก)

8 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน





# Healthy Market

ถนนคนเดินวันอาทิตย์

มารี-หนองแค

# ถนนคนเดินวันอาทิตย์ มารี-หนองแคน



แฉงลอยจำหน่ายอาหาร 200 แฉง  
ดำเนินการโดย หอการค้าจังหวัดศรีสะเกษ  
ผลการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานฯ  
ผ่าน ระดับพื้นฐาน

# ปัญหาและอุปสรรค

1

ผู้ขายไม่มีการปกปิดสำหรับอาหารปรุงสำเร็จ

2

ผู้ขายและผู้ช่วยขายไม่ผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร  
เนื่องจากผู้ขายเป็นคนต่างถิ่น เดินทางไปขายหลายพื้นที่

# แนวทางแก้ไข

1

แนะนำร้านจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จต้องเพิ่มมาตรการในการปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

2

การอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารเนื่องจากผู้ขายเป็นคนต่างถิ่น เดินทางไปขายหลายพื้นที่ แนะนำจัดชั่วโมงให้ความรู้ก่อนเริ่มจำหน่าย/ ให้ความรู้ช่องทางออนไลน์

# ผลการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร



SI2 59 ตัวอย่าง

พบ 41 ตัวอย่าง

สารปนเปื้อนในอาหาร (Test Kit)  
(บอแรกซ์, ฟอ์มาลดีไฮด์, กรดซาลิซิลิก)

15 ตัวอย่าง

ไม่พบการปนเปื้อน

thank  
you