

**สรุปผลประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัดสมอแข ตำบลสมอแข อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก
ตามเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ (Healthy Market)**

กระทรวงสาธารณสุขกำหนดนโยบายการพัฒนางานสาธารณสุขด้านอาหาร งบประมาณประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๔ ได้กำหนดโครงการ Key Results ด้านอาหารเพื่อเป็นสถานประกอบการปรับปรุงผ่านเกณฑ์ มาตรฐานต้นแบบระดับจังหวัด คือ

๑.ตลาดสดนำซื้อ ตลาดนัด (Healthy Market) จังหวัดละ ๑ แห่ง

๒.อาหารริมบาทวิถี (Street Good Health) จังหวัดละ ๑ แห่ง

จังหวัดพิษณุโลก ได้คัดเลือกตลาดนัดจำนวน ๑ แห่ง เพื่อพัฒนาเป็นต้นแบบระดับจังหวัด คือ ตลาดนัดสมอแข ตำบลสมอแข อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิษณุโลก ศูนย์อนามัยที่ ๒ พิษณุโลก และองค์การบริหารส่วนตำบลสมอแข ได้ดำเนินการประเมินตลาดนัดสมอแข ในวันที่ ๓ ธันวาคม ๒๕๖๓ ดังนี้

๑. การประเมินด้านกายภาพเพื่อการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ (Healthy Market) ตาม เกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข โดยแบ่งเกณฑ์การประเมิน ดังนี้

-ระดับพื้นฐาน ผ่านเกณฑ์ ข้อ ๑-๑๐

-ระดับดี ผ่านเกณฑ์ ข้อ ๑-๑๕

-ระดับดีมาก ผ่านเกณฑ์ ข้อ ๑-๒๐

ผลการประเมิน คือ ตลาดนัดสมอแขยังไม่ผ่านเกณฑ์ด้านกายภาพในแต่ละข้อ ดังนี้

เกณฑ์ประเมิน/มาตรฐาน	ปัญหาที่พบ	การแก้ไข
ข้อ๕ แผงจำหน่ายอาหารด้วยวัสดุถาวรเรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงไม่น้อยกว่าพื้น ๖๐ เซนติเมตร และพับเก็บได้	ผู้ประกอบการมี อาหารสดวางบนพื้น	ให้แผงจำหน่ายอาหารทุกแผงนำอาหารโต อาหารพร้อมบริโภค วางบนโต๊ะ ความสูง ตั้งแต่ ๖๐ เซนติเมตรขึ้นไป
ข้อ๖ อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิด	อาหารพร้อมบริโภค/ปรุงสำเร็จ ไม่มีที่ปกปิดอาหารเพื่อป้องกันฝุ่น เชื้อโรค หรือสัตว์แมลงนำโรค	ให้ผู้จำหน่ายอาหารทุกคน มีที่ปกปิดอาหารเพื่อป้องกันแมลง และเศษผงต่างๆที่จะเข้าไปปนเปื้อนในอาหาร
ข้อ๗ ผู้ขายของ ผู้ช่วยผู้ขายของ สินค้าประเภทอาหารต้องสวมผ้ากันเปื้อนและหมวกเน็ตคลุมผม และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล และในกรณีที่มีการปรุงและประกอบอาหารต้องปฏิบัติตามหลักของสุขาภิบาลอาหาร	ผู้จำหน่ายอาหารไม่ใส่ผ้ากันเปื้อน/หมวกคลุมผม และ หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า ขณะปรุง-ประกอบ-จำหน่ายอาหาร	ให้ผู้ปรุง-ประกอบ-จำหน่ายอาหาร ปฏิบัติตัวดังนี้ ๑.สวมผ้ากันเปื้อน/ หมวกเน็ตคลุมผม เพื่อป้องกันเส้นผมร่วงลงในอาหาร ๒.ใส่หน้ากากอนามัย/หน้ากากผ้า เพื่อป้องกันเชื้อโรค ๓.ใส่ถุงมือยางในขณะที่ประกอบอาหารป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรค

เกณฑ์ประเมิน/มาตรฐาน	ปัญหาที่พบ	การแก้ไข
ข้อ๑๗ ผู้ขายและผู้ช่วยผู้ขายของต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร	เจ้าของกิจการและผู้สัมผัสอาหารยังไม่ผ่านการอบรม	ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นวางแผนการจัดอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าของกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

๒. การตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีในตัวอย่างอาหารสดเพื่อหาสารปนเปื้อนในอาหาร ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลีน สารกันรา สารฟอกขาว และน้ำมันทอดซ้ำ โดยมีเป้าหมาย ดังนี้

-อาหารสด ปลอดภัยจากสารปนเปื้อน ๖ ชนิด ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๕

-น้ำมันทอดซ้ำ ปลอดภัยจากสารโพลาร์ (ไม่เกิน ๒๕) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๕

ผลการตรวจวิเคราะห์ ดังนี้

สถานที่	การวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด	ได้มาตรฐาน	ร้อยละ	ไม่ได้มาตรฐาน	ร้อยละ
ตลาดนัด อบต. สมอแข	สารบอแรกซ์	๒๖	๒๖	๑๐๐	๐	๐
	สารกันรา	๖	๖	๑๐๐	๐	๐
	สารฟอกขาว	๔	๔	๑๐๐	๐	๐
	สารฟอร์มาลีน	๖	๖	๑๐๐	๐	๐
	สารโพลาร์	๙	๙	๑๐๐	๐	๐
	รวมด้านเคมี	๕๑	๕๑	๑๐๐	๐	๐

๓. การตรวจอาหารพร้อมบริโภคเพื่อหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยใช้ชุดทดสอบความสะอาด SI๒ เป้าหมายคืออาหารพร้อมบริโภคผ่านเกณฑ์มาตรฐานไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐

ผลการตรวจวิเคราะห์ ดังนี้

สถานที่	การวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด	ได้มาตรฐาน	ร้อยละ	ไม่ได้มาตรฐาน	ร้อยละ
ตลาดนัด อบต. สมอแข	ด้านจุลินทรีย์	๓๓	๓๐	๙๐.๙๑	๓	๙.๐๙

อาหารที่ตรวจพบไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานคือ

๑. ตีนไก่พะไล ๑ ตัวอย่าง

๒. ไอศกรีม ๑ ตัวอย่าง

๓. น้ำยาปู ๑ ตัวอย่าง

แนวทางแก้ไข คือ อาหารพร้อมบริโภคให้ปรุงอาหารสุก ใหม่ / ให้อุ่นอาหารทุก ๒ ชั่วโมง /

ภาชนะใส่อาหารควรล้างให้สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ก่อนนำมาใส่อาหาร และผู้ปรุง-ประกอบ-จำหน่ายอาหาร ควรล้างมือด้วยน้ำและสบู่ให้สะอาด และบ่อยครั้งขณะปรุง-ประกอบ-จำหน่ายอาหาร

จากการประเมินตลาดนัดสมอแข ตามเกณฑ์มาตรฐาน ตลาดนัด นำชื่อ พบว่า ตลาดนัดสมอแข ตำบลสมอแข อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก ยังไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินตลาดนัด นำชื่อ (Healthy Market)