



การขับเคลื่อนงานอาหารปลอดภัย อาหารริมบาทวิถีบริเวณถนนเยาวราช (Street Food Good Health)

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย
กรุงเทพมหานคร



เยาวราช

กลไกการขับเคลื่อนอาหารริมบาทวิถี บริเวณถนนเยาวราช

นโยบาย
ของกรุงเทพมหานคร

ให้ความสำคัญกับการพัฒนาระดับมาตรฐาน
สถานประกอบการอาหาร เพื่อเป็นการสร้าง
ความมั่นใจให้กับผู้บริโภคและเป็นการส่งเสริม
การท่องเที่ยว

ย่านเยาวราช

- เป็นแหล่งจำหน่ายอาหารที่เป็นที่รู้จัก
ของประชาชน และนักท่องเที่ยว
- สำนักข่าว CNN ได้จัดอันดับให้กรุงเทพมหานคร
เป็น “สวรรค์แห่งอาหารริมทาง” หรือเมืองที่มี
อาหารริมทาง (สตรีทฟู้ด) ดีที่สุดในโลก ต่อเนื่อง
2 ปีซ้อน โดยยกย่องเยาวราช คือ ย่านของกินที่ดี
ที่สุดแห่งหนึ่ง

แนวทางการจัดการด้านการสุขาภิบาลอาหาร

1

ด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร

2

ด้านคุณภาพอาหาร

3

ด้านผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร

4

การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร



1

ด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร



การตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะ

โครงสร้างแผงลอย



การปกปิดอาหาร



เครื่องปรุงรส



การเก็บเครื่องปรุงรส



น้ำแข็งสำหรับบริโภค



สุขลักษณะ 10 ประการ



สุขวิทยาส่วนบุคคล



ภาชนะอุปกรณ์



การเก็บภาชนะอุปกรณ์



การล้างภาชนะอุปกรณ์



ถังขยะ



2

ด้านคุณภาพอาหาร

2.1

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อ
ตรวจวิเคราะห์
โดยชุดทดสอบเบื้องต้น
หาสารเคมีอันตราย

ได้แก่ สารบอแรกซ์ ฟอร์มาลีน สารกันรา
สารฟอกขาว สีสังเคราะห์ในอาหาร
กรดแอสซอร์ (น้ำส้มสายชูปลอม) ยาฆ่าแมลง
สารโพลาร์ และไอโอดีน
รวมทั้งเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย



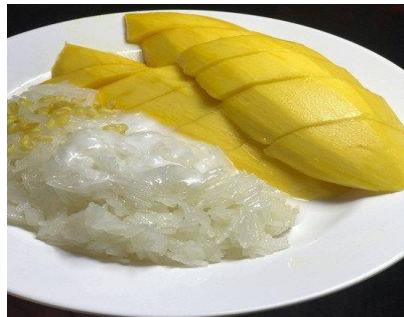
2

ด้านคุณภาพอาหาร

2.2

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภค
ส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ
เพื่อตรวจหาเชื้อโรคที่เป็นอันตราย
ในระบบทางเดินอาหาร 4 ชนิด

ได้แก่ *Salmonella* spp., *E.coli* ,
Staphylococcus aureus และ
Vibrio cholerae



3

ด้านผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร

3.1

กำกับ ให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เข้ารับการอบรม ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ ความเข้าใจ ในการประกอบปรุง จำหน่ายอาหาร ที่สะอาดปลอดภัย ตามข้อบัญญัติ กรุงเทพมหานคร



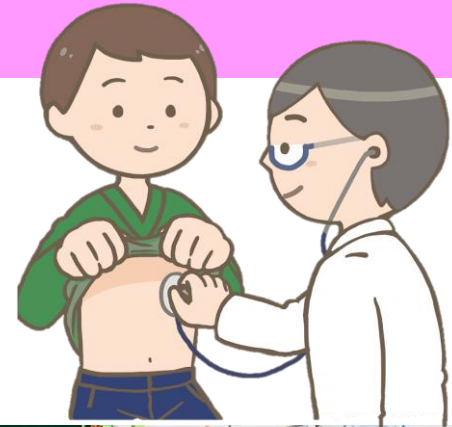
3

ด้านผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร

3.2

กำกับให้ผู้ประกอบการ

ผู้สัมผัสอาหาร ตรวจสอบสุขภาพ 9 โรค ได้แก่
วัณโรค อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย
(ไทฟอยด์) โรคบิด ไข้สวกใส โรคเรื้อน
โรคคางทูม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ
โรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัส และโรคอื่นๆ
ตามที่กฎหมายกำหนด เพื่อป้องกัน
โรคติดต่อจากผู้สัมผัสอาหารมาสู่ผู้บริโภค
ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร



4

การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร



สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ๓ ด้าน

- สถานที่
- คุณภาพอาหาร
- ผู้สัมผัสอาหาร

จะมีการออกป้ายรับรองอาหารปลอดภัยเพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค โดยสังเกตป้ายรับรองฯ



ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

A



กรุงเทพมหานคร
รับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย
ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

.....
.....
.....

ได้มาตรฐานระดับ ดีเลิศ
มีบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service Plus)

เลขที่ สนอ.

หมดอายุวันที่

B



กรุงเทพมหานคร
รับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย
ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

.....
.....
.....

ได้มาตรฐานระดับ ดีมาก
มีบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

เลขที่ สนอ.

หมดอายุวันที่

C



กรุงเทพมหานคร
รับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย
ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

.....
.....
.....

ได้มาตรฐานระดับ ดี

เลขที่ สนอ.

หมดอายุวันที่

ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (สำหรับย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร)

สถานประกอบการอาหาร
มีใบอนุญาต/หนังสือ
รับรองการแจ้ง

ป้ายย่านอาหารฯ
เป็นป้าย 3 ภาษา
(ภาษาไทย อังกฤษ จีน)

ภาพถ่าย
ผู้ประกอบการ



Yaowarat Food Safety Area
耀华力路食品安全区
นางสาวบรรณรัตน์ พิบูลย์ปฏิภาณ
Miss Bawonrat Pibunpatiplan



- ✓ ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร
Passed BMA Food Sanitation Training Course
通过了泰国曼谷食品卫生培训课程
- ✓ ผ่านการตรวจสุขภาพ 9 โรคตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด
Passed Medical Check-up on 9 Contagious Diseases Specified by the BMA
通过了曼谷规定的9种疾病的健康检查
- ✓ ผ่านเกณฑ์อาหารปลอดภัย
Passed Food Safety Criteria
通过食品安全标准

สำนักอนามัย Health Department 卫生厅保健厅
ออกให้ ณ วันที่ 1 สิงหาคม 2562 Date of Issue : 1 August 2019 签发日期: 2019年08月1日
หมดอายุ ณ วันที่ 1 สิงหาคม 2563 Date of Expiry : 1 August 2020 到期日期: 2020年08月1日

ผ่านการอบรมหลักสูตร
การสุขาภิบาลอาหาร

ผ่านการตรวจสุขภาพ
9 โรค

ผ่านเกณฑ์
อาหารปลอดภัย

ผลการดำเนินงานที่ผ่านมา

ปี 2563



แพงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี
บริเวณถนนเยาวราช
มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
และได้รับป้ายรับรองมาตรฐาน
อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
ร้อยละ 73.52

ผลการดำเนินงาน

ปี 2564

(1 ตุลาคม 2563 – 31 มีนาคม 2564)

1

ตรวจด้านสุขลักษณะ



ข้อบกพร่องที่พบ



สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร



การปกปิดอาหาร เพื่อป้องกันฝุ่นละออง สัตว์ แมลงนำโรค

2

ตรวจคุณภาพอาหาร



สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีอันตราย โดยชุดทดสอบเบื้องต้น ได้แก่ สารบอแรกซ์ ฟอรัมาลีน สารกันรา สารฟอกขาว

ไม่พบการปนเปื้อน



สุ่มตรวจหาการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร มือ และภาชนะ ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI -2)

พบการปนเปื้อน
ร้อยละ 6.74



ปัญหา/อุปสรรค



- ผู้ค้าบางรายยังขาดความตระหนักในการเตรียม ประกอบปรุงอาหารที่ ถูกสุขลักษณะ
- ผู้บริโภคยังคงเลือกซื้ออาหารโดยพิจารณาจากรสชาติและรูปลักษณะ อาหาร โดยไม่คำนึงถึงความปลอดภัยของอาหาร

ข้อเสนอแนะ

- มีการตรวจสอบ กวดขัน แนะนำให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตาม หลักเกณฑ์อย่างต่อเนื่อง และมีการบังคับใช้กฎหมายอย่างจริงจัง
- รณรงค์ ประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารที่สะอาด ได้มาตรฐาน



