

ตัวชี้วัดที่ ๙ การคุ้มครองสุขภาพอนามัย

เทศบาลเมืองหัวหินได้ดำเนินกิจกรรมคุ้มครองสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคในเขตเทศบาลเมืองหัวหิน โดยคำนึงถึงทุกขั้นตอน/เส้นทางตามห่วงโซ่อาหาร (ระดับต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ) จนถึงผู้บริโภค ด้วยการประเมิน ตรวจสอบ ควบคุม และป้องกันปัจจัยที่อาจก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน ในสถานประกอบการจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลเมืองหัวหิน ดังนี้

๑. การประเมิน ตรวจสอบ ควบคุมและป้องกันปัจจัยสิ่งแวดล้อมที่มีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัย

๑.๑ สํารวจข้อมูลสถานประกอบการจำหน่ายอาหารสด ตลาดสด ตลาดนัด ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร สถานศึกษา ในเขตเทศบาลเมืองหัวหิน เพื่อนำมาจัดทำแผนตรวจประเมินอาหารปลอดภัยและแผนงานคุ้มครองผู้บริโภค โดยใช้ฐานข้อมูลจากทะเบียนผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง/ใบอนุญาต จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร-สะสมอาหาร ใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ตามเทศบัญญัติเทศบาลเมืองหัวหิน พ.ศ.๒๕๔๙ และทำการลงสำรวจพื้นที่จริงเพื่อเก็บข้อมูล ได้ผลดังนี้

- หนังสือรับรองการแจ้ง/ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน ๑,๓๑๑ แห่ง
- ตลาดสด (ประเภทที่ ๑) จำนวน ๔ แห่ง
- ตลาดนัด (ประเภทที่ ๒) จำนวน ๖ แห่ง
- สถานประกอบการจำหน่ายอาหารสด เช่น ห้างสรรพสินค้า ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน ๒๘ แห่ง
- สถานศึกษาที่มีสถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน ๒๓ แห่ง

๑.๒ จัดทำแผนตรวจประเมินอาหารปลอดภัย แผนงานคุ้มครองผู้บริโภค และส่งหนังสือขอความร่วมมือการเข้าตรวจสอบสถานประกอบการฯ



หนังสือขอความร่วมมือ
เก็บตัวอย่างอาหารตรวจสอบปนเปื้อน



หนังสือขอความร่วมมือ
เข้าตรวจสอบสถานที่จำหน่ายอาหาร

วันเดือนปี	เวลา	สถานที่	ผู้ตรวจ	ผลที่พึงประสงค์
๒๕๖๓	๒๕๖๓-๐๑-๑๕	ตลาดสด ตลาดนัด	นายสุวิทย์ วัฒนศิริ	๑๐๐%
	๒๕๖๓-๐๑-๒๕	ร้านอาหาร	นายสุวิทย์ วัฒนศิริ	๑๐๐%
	๒๕๖๓-๐๒-๑๕	ร้านอาหาร	นายสุวิทย์ วัฒนศิริ	๑๐๐%
	๒๕๖๓-๐๒-๒๕	ร้านอาหาร	นายสุวิทย์ วัฒนศิริ	๑๐๐%
	๒๕๖๓-๐๓-๑๕	ร้านอาหาร	นายสุวิทย์ วัฒนศิริ	๑๐๐%
	๒๕๖๓-๐๓-๒๕	ร้านอาหาร	นายสุวิทย์ วัฒนศิริ	๑๐๐%
	๒๕๖๓-๐๔-๑๕	ร้านอาหาร	นายสุวิทย์ วัฒนศิริ	๑๐๐%
	๒๕๖๓-๐๔-๒๕	ร้านอาหาร	นายสุวิทย์ วัฒนศิริ	๑๐๐%
	๒๕๖๓-๐๕-๑๕	ร้านอาหาร	นายสุวิทย์ วัฒนศิริ	๑๐๐%
	๒๕๖๓-๐๕-๒๕	ร้านอาหาร	นายสุวิทย์ วัฒนศิริ	๑๐๐%
๒๕๖๔	๒๕๖๔-๐๑-๑๕	ตลาดสด ตลาดนัด	นายสุวิทย์ วัฒนศิริ	๑๐๐%
	๒๕๖๔-๐๑-๒๕	ร้านอาหาร	นายสุวิทย์ วัฒนศิริ	๑๐๐%
	๒๕๖๔-๐๒-๑๕	ร้านอาหาร	นายสุวิทย์ วัฒนศิริ	๑๐๐%
	๒๕๖๔-๐๒-๒๕	ร้านอาหาร	นายสุวิทย์ วัฒนศิริ	๑๐๐%
	๒๕๖๔-๐๓-๑๕	ร้านอาหาร	นายสุวิทย์ วัฒนศิริ	๑๐๐%
	๒๕๖๔-๐๓-๒๕	ร้านอาหาร	นายสุวิทย์ วัฒนศิริ	๑๐๐%
	๒๕๖๔-๐๔-๑๕	ร้านอาหาร	นายสุวิทย์ วัฒนศิริ	๑๐๐%
	๒๕๖๔-๐๔-๒๕	ร้านอาหาร	นายสุวิทย์ วัฒนศิริ	๑๐๐%
	๒๕๖๔-๐๕-๑๕	ร้านอาหาร	นายสุวิทย์ วัฒนศิริ	๑๐๐%
	๒๕๖๔-๐๕-๒๕	ร้านอาหาร	นายสุวิทย์ วัฒนศิริ	๑๐๐%

แผนออกเก็บตัวอย่างอาหาร
เพื่อตรวจสอบปนเปื้อน

๓. การดำเนินงานในการติดตาม ตรวจสอบ คุณภาพการบริการหรือสารปนเปื้อนในอาหารและผลิตภัณฑ์ที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพอนามัย

๓.๑ เทศบาลเมืองหัวหินมีการสุ่มตรวจสอบสถานประกอบการที่มีการจำหน่ายชุดกระเช้าของขวัญปีใหม่ อาทิเช่น ห้างสรรพสินค้า ซูเปอร์มาร์เก็ต เป็นประจำทุกปี โดยร่วมกับสำนักงานพาณิชย์จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เพื่อเป็นการควบคุมและกำกับดูแลการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ให้มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน ไม่เอาัดเอาเปรียบผู้บริโภคด้วยการนำสินค้าไม่ได้มาตรฐาน สินค้าหมดอายุหรือใกล้หมดอายุมาจัดกระเช้า ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.๒๕๒๒ พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ.๒๕๕๑ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่อง การแสดงฉลากของอาหารจัดรวมในภาชนะ พ.ศ.๒๕๕๓ และประกาศคณะกรรมการว่าด้วยฉลาก ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ.๒๕๕๐)

ปี	จำนวนที่ตรวจประเมิน (แห่ง)	จำนวนที่ไม่ผ่านเกณฑ์ (แห่ง)	ร้อยละที่ไม่ผ่านเกณฑ์
๒๕๖๑	๘	๐	๐
๒๕๖๒	๖	๐	๐
๒๕๖๓	๖	๐	๐
๒๕๖๔	๙	๐	๐



ตรวจกระเช้าของขวัญปีใหม่ ณ ห้างสรรพสินค้ามาร์เก็ตวิลเลจ หัวหิน



ตรวจกระเช้าของขวัญปีใหม่ ณ ห้างสรรพสินค้าบลูพอร์ต หัวหิน

๓.๒ เทศบาลเมืองหัวหินมีการสุ่มตรวจการจัดทำฉลากสินค้าประเภทชุดสังฆทานและชุดไทยธรรมในช่วงเทศกาลสำคัญทางพระพุทธศาสนา เพื่อติดตามและสอดส่องพฤติกรรมของผู้ประกอบธุรกิจให้เป็นไปพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.๒๕๒๒ และประกาศคณะกรรมการว่าด้วยฉลาก ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ.๒๕๕๐)

ปี	จำนวนที่ตรวจประเมิน (แห่ง)	จำนวนที่ไม่ผ่านเกณฑ์ (แห่ง)	ร้อยละที่ไม่ผ่านเกณฑ์
๒๕๖๑	๘	๐	๐
๒๕๖๒	๘	๐	๐
๒๕๖๓	๙	๐	๐



รูปภาพแสดงการตรวจชุดสังฆทานและชุดไทยธรรม ภายในร้านจำหน่ายชุดสังฆทานและชุดไทยธรรม

๓.๓ เทศบาลเมืองหัวหินมีการดำเนินโครงการอาหารปลอดภัยเป็นประจำทุกปี โดยการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารสด ผัก และผลไม้ ที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีและเชื้อชีวภาพ ได้แก่ พอร์มาลีน สารไฮโดรซัลไฟด์ กรดซาลิซิลิก สารบอร์แรกซ์ สีส้มเคราะห์ในอาหาร สารโพลาร์ ยาฆ่าแมลง กรดแอสคอร์บิก ในน้ำส้มสายชู สารพิซัลฟาโทกซิน และสารเคมีอื่นๆ เพื่อทำการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (Test kit) ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรณีที่พบการปนเปื้อนของสารเคมี/ชีวภาพ จะดำเนินการสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (Test kit) อีกครั้ง พร้อมทั้งส่งเสริมความรู้ ความเข้าใจในการบริโภคสินค้าอย่างปลอดภัย ด้วยแผ่นพับคู่มืออาหารปลอดภัย และประชาสัมพันธ์วิธีการเลือกซื้ออาหารปลอดภัยให้แก่ประชาชนทางเสียงตามสายเทศบาล พร้อมทั้งให้คำแนะนำผู้ประกอบการจัดหาสินค้าที่สะอาดและปลอดภัยมาจำหน่ายแก่ผู้บริโภค

สารเคมี/ชีวภาพ	ปี ๒๕๖๑			ปี ๒๕๖๒			ปี ๒๕๖๔		
	จำนวนที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	จำนวนที่ปนเปื้อน (ตัวอย่าง)	ร้อยละที่ปนเปื้อน	จำนวนที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	จำนวนที่ปนเปื้อน (ตัวอย่าง)	ร้อยละที่ปนเปื้อน	จำนวนที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	จำนวนที่ปนเปื้อน (ตัวอย่าง)	ร้อยละที่ปนเปื้อน
สารบอร์แรกซ์	๑๗๗	๒	๑.๑๓	๑๗๖	๑	๐.๕๙	๒๙๐	๑	๐.๓๔
สารฟอกขาว	๓๖๙	๐	๐	๓๖๙	๐	๐	๓๒๖	๐	๐.๐๐
สารกันรา	๑๙๑	๓	๑.๕๗	๑๗๖	๑	๐.๕๙	๑๔๗	๑	๐.๖๘
ยาฆ่าแมลง	๗๖๖	๕	๐.๖๕	๗๙๑	๐	๐	๕๙๘	๖	๑.๐๐
พอร์มาลีน	๑๙๒	๕	๒.๖	๒๐๖	๓	๑.๔๖	๒๐๑	๗	๓.๔๘
น้ำมันทอดซ้ำ	๙๔	๐	๐	๗๒	๗	๗.๖๑	ไม่มีกิจกรรม		
สีสังเคราะห์	๗๕	๐	๐	๗๖	๐	๐			
กรดแอสคอร์บิก	๒๒	๐	๐	๒๒	๐	๐			
อะฟลาทอกซิน	๓๖	๐	๐	๓๔	๐	๐			
รวม	๑๙๒๒	๑๕	๐.๗๘	๑๙๒๒	๑๒	๐.๖๒	๑๕๖๒	๑๕	๐.๙๖



รูปภาพแสดงการเก็บตัวอย่างอาหารในห้างสรรพสินค้า ตลาดสด ตลาดนัด ร้านจำหน่ายอาหารสด และทำการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (Test kit)

๓.๔ เทศบาลเมืองหัวหินได้จัดทำโครงการยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร เป็นประจำทุกปี โดยดำเนินการตรวจสอบสุขลักษณะอาหารทางกายภาพและแบคทีเรีย (SI-๒) ของสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร ตามทะเบียนผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง/ใบอนุญาต จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และจากการลงพื้นที่สำรวจสถานศึกษา โรงพยาบาล โดยมีเป้าหมายการตรวจประเมินฯ ๘๐ % ของสถานประกอบการ

ตรวจสอบสุขลักษณะทางกายภาพ

ตรวจประเมินสถานประกอบการแต่ละประเภท โดยแบ่งตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ขณะตรวจประเมินฯ หากพบสถานประกอบการรายใดมีสุขลักษณะทางกายภาพไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เจ้าหน้าที่ฯ ได้ให้คำแนะนำปรับปรุงแก้ไขให้ถูกต้อง และนัดตรวจประเมินอีกครั้ง

ตรวจสอบสุขลักษณะทางแบคทีเรีย (SI-๒)

สุ่มตรวจตัวอย่าง จำนวน ๑๐ ตัวอย่าง ได้แก่ ภาชนะ จำนวน ๓ ตัวอย่าง, ตัวอย่างอาหาร จำนวน ๕ ตัวอย่าง และมีผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๒ ตัวอย่าง โดยจัดเก็บตัวอย่างตามขั้นตอนการทดสอบชุดทดสอบโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-๒) หากตรวจพบการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างอาหาร เจ้าหน้าที่ฯ ลงเก็บตัวอย่างซ้ำอีกครั้ง เพื่อยืนยันผลการตรวจ โดยแจ้งเหตุผลการจัดเก็บให้ผู้ประกอบการทราบ และสอบถามข้อมูลด้านการดูแล รักษา ตลอดจนสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารของสถานประกอบการ เพื่อนำมาวิเคราะห์หาสาเหตุของการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

เมื่อดำเนินการตรวจสอบเรียบร้อยแล้ว เจ้าหน้าที่ฯ จะสรุปผลการตรวจประเมินฯ และจัดส่งรายงานผลการตรวจประเมินฯ ให้สถานประกอบการทราบ พร้อมทั้งมอบป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) แก่สถานประกอบการจำหน่ายอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

สถานประกอบการจำหน่ายอาหารที่ตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)												
ปี (พ.ศ.)	ร้านอาหาร-ห้องอาหารโรงแรม			โรงครัวโรงเรียน-โรงพยาบาล			แผงลอยโรงเรียน-ทั่วไป			รวม		
	จำนวนทั้งสิ้น (ร้าน)	ไม่ผ่านเกณฑ์ (ร้าน)	ร้อยละไม่ผ่านเกณฑ์	จำนวนทั้งสิ้น (ร้าน)	ไม่ผ่านเกณฑ์ (ร้าน)	ร้อยละไม่ผ่านเกณฑ์	จำนวนทั้งสิ้น (ร้าน)	ไม่ผ่านเกณฑ์ (ร้าน)	ร้อยละไม่ผ่านเกณฑ์	จำนวนทั้งสิ้น (ร้าน)	ไม่ผ่านเกณฑ์ (ร้าน)	ร้อยละไม่ผ่านเกณฑ์
๒๕๖๐	๓๓๕	๑๕	๔.๔๘	๒๓	๐	๐.๐๐	๓๖๓	๑	๐.๒๗	๗๒๑	๑๖	๒.๒๒
๒๕๖๑	๔๔๗	๖๘	๑๕.๒๑	๒๓	๐	๐.๐๐	๒๘๒	๑๖	๕.๖๗	๗๕๒	๘๔	๑๑.๑๗
๒๕๖๒	๔๖๗	๔๑	๘.๗๘	๒๔	๐	๐.๐๐	๒๖๑	๑	๐.๓๘	๗๕๒	๔๒	๕.๕๘
๒๕๖๔	๗๕๒	๘๐	๑๐.๖๔	-	-	-	-	-	-	๗๕๒	๘๐	๑๐.๖๔



รูปภาพแสดงการดำเนินการตรวจสอบสุขลักษณะอาหารทางกายภาพและแบคทีเรีย (SI-๒) ของสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร

จากตารางผลการตรวจประเมิน พบว่า ในปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๔ มีสถานประกอบการที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน จำนวน ๘๐ แห่ง เมื่อนำผลการประเมินทั้งทางกายภาพและแบคทีเรียมาวิเคราะห์พบว่า สถานประกอบการทั้ง ๘๐ แห่ง ไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร แต่ไม่ผ่านการประเมินทางด้านกายภาพ ได้แก่ การแต่งกายที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ไม่มีอุปกรณ์ป้องกันอค์ศิภัยในสถานประกอบการ ไม่มีการติดตั้งถังดักไขมัน เป็นต้น

หมายเหตุ ในปีงบประมาณ ๒๕๖๓ เทศบาลเมืองหัวหินได้มีการดำเนินกิจกรรมตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาดสด ตลาดนัด แหล่งจำหน่ายอาหารต่างๆ เนื่องจากการแพร่ระบาดของของโรคโควิด ๑๙ ของประเทศไทยและจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ทวีความรุนแรงเพิ่มมากขึ้นและมีแนวโน้มพบผู้ป่วยเพิ่มขึ้น คณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จึงได้มีคำสั่งคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เรื่อง มาตรการเร่งด่วนในการป้องกันวิกฤตจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๑๙ ให้ปิดสถานที่เสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๑๙ ในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์เป็นการชั่วคราว เทศบาลเมืองหัวหินจึงทำได้ปรับเปลี่ยนรูปแบบการดำเนินงานมาเป็นการทำงานป้องกันและควบคุมโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๑๙

๔. การจัดระบบการรับเรื่องร้องเรียนด้านการคุ้มครองผู้บริโภคและอนามัยสิ่งแวดล้อม

เทศบาลเมืองหัวหิน ได้จัดตั้งศูนย์คุ้มครองผู้บริโภค ประจำเทศบาลเมืองหัวหินขึ้นในปี พ.ศ.๒๕๕๒ และได้มีการแต่งตั้งคณะทำงานติดตามและสอดส่องพฤติกรรมของผู้ประกอบธุรกิจเพื่อคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภค โดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๕ แห่งพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.๒๕๒๒ เพื่อดำเนินการตามอำนาจและหน้าที่ ดังนี้

๑. รับพิจารณาเรื่องราวร้องทุกข์จากผู้บริโภคในเขตพื้นที่ ที่ได้รับความเดือดร้อนหรือเสียหาย อันเนื่องมาจากการกระทำของผู้ประกอบธุรกิจในเรื่องเกี่ยวกับการถูกเอารัดเอาเปรียบหรือไม่ได้รับความเป็นธรรมในการซื้อสินค้า เครื่องอุปโภค บริโภค หรือบริการที่มีการซื้อขายในท้องตลาด

๒. เจรจาไกล่เกลี่ยปัญหาในข้อพิพาท เพื่อหาข้อยุติในเบื้องต้น หากคู่กรณีไม่สามารถตกลงกันได้ให้สอบสวนหาข้อเท็จจริงและรวบรวมพยานหลักฐานเพื่อเสนอเรื่องต่อคณะกรรมการไกล่เกลี่ยเรื่องราวร้องทุกข์จากผู้บริโภคประจำจังหวัดพิจารณาดำเนินการ

๓. ติดตามและสอดส่องพฤติกรรมของผู้ประกอบธุรกิจ ซึ่งกระทำการใดๆอันมีลักษณะเป็นการละเมิดสิทธิของผู้บริโภค และอาจจัดให้มีการทดสอบเพื่อพิสูจน์สินค้าและบริการใดๆตามที่เห็นสมควร และคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภค

๔. ส่งให้บุคคลหนึ่งบุคคลใดส่งเอกสารหรือข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับเรื่องที่ผู้ร้องทุกข์หรือเรื่องอื่นใดที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภคมาพิจารณาได้ ในการนี้จะเรียกบุคคลที่เกี่ยวข้องมาชี้แจงด้วยก็ได้

๕. ประสานงานกับส่วนราชการหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจและหน้าที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภค

๖. ให้ความรู้ความเข้าใจแก่ประชาชน และสร้างเครือข่ายความเข้มแข็งของประชาชนเพื่อป้องกันการละเมิดสิทธิของผู้บริโภค

๗. ดำเนินการอื่นๆตามที่คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค หรือคณะอนุกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคประจำจังหวัดมอบหมาย

ปีงบประมาณ	การดำเนินการตามอำนาจหน้าที่แล้วเสร็จ					อยู่ระหว่างดำเนินการ (เรื่อง)	خذใช้ค่าเสียหาย (บาท)
	เจรจาไกล่เกลี่ยสำเร็จ	ไกล่เกลี่ยไม่สำเร็จ (ส่งสคบ.ประจำจังหวัดฯ)	ส่งหน่วยงาน ที่เกี่ยวข้อง	ผู้ร้องถอนคำร้อง ไปดำเนินคดี	ผู้ร้องทิ้งคำร้อง		
๒๕๕๙	๑๔	-	-	-	-	๕	-
๒๕๖๐	๕	๒	-	-	-	๕	-
๒๕๖๑	๗	๗	-	-	-	๙	๘๒,๐๐๐
๒๕๖๒	๗	๒๒	-	๒	๒	-	๑๕,๐๐๐
๒๕๖๓	๑๑	๒	-	๓	๒	-	๓๖๑,๖๘๑.๒๕
๒๕๖๔	๑๕	๑	๑	๑	-	๕	๖๘๓,๕๖๐

ผลการดำเนินงานของศูนย์คุ้มครองผู้บริโภค ประจำเทศบาลเมืองหัวหิน

ผลสำเร็จของการดำเนินงานด้านการคุ้มครองสุขภาพอนามัย

๑. สุ่มตรวจสถานประกอบการที่มีการจำหน่ายชุดกระเช้าของขวัญปีใหม่ พ.ศ. ๒๕๖๔ จำนวน ๙ แห่ง
๒. สุ่มตรวจการจัดทำฉลากสินค้าประเภทชุดสังฆทานและชุดไทยธรรม พ.ศ. ๒๕๖๓ จำนวน ๙ แห่ง
๓. สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารสด ผัก และผลไม้ ที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเคมีและเชื้อชีวภาพ ตามโครงการอาหารปลอดภัย ประจำปี ๒๕๖๔ จำนวน ๑,๕๖๒ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนสารเคมี ๑๕ ตัวอย่าง
๔. ดำเนินการตรวจสอบสุขลักษณะอาหารทางกายภาพและแบคทีเรีย (SI-๒) ของสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร ตามโครงการยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ประจำปี ๒๕๖๔ จำนวน ๗๕๒ แห่ง ไม่ผ่านเกณฑ์ด้านกายภาพ จำนวน ๘๐ แห่ง ไม่ผ่านเกณฑ์ด้านแบคทีเรีย จำนวน ๐ แห่ง
๕. การดำเนินงานของศูนย์คุ้มครองผู้บริโภค ประจำเทศบาลเมืองหัวหิน ประจำปี ๒๕๖๔ ได้รับเรื่องร้องเรียนหรือการเกิดกรณีเกี่ยวกับการได้รับผลกระทบจากสินค้า บริการ อาหาร และผลิตภัณฑ์ด้านสุขภาพ จำนวน ๒๓ เรื่อง
 ๖. ได้รับเกียรติบัตรรับรองคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (Environmental Health Accreditation : EHA) จากศูนย์อนามัยที่ ๕ ราชบุรี กรมอนามัย ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๓ ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร (EHA ๑๐๐๑) ระดับพื้นฐาน
 ๗. ได้รับเกียรติบัตรรับรองคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (Environmental Health Accreditation : EHA) จากศูนย์อนามัยที่ ๕ ราชบุรี กรมอนามัย ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๐ ในด้านต่างๆ ดังนี้
 - ๗.๑ ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร (EHA ๑๐๐๑ : ๒๐๑๗) ระดับพื้นฐาน
 - ๗.๒ ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหารในการจำหน่ายสินค้าในที่ทางสาธารณะ (EHA ๑๐๐๓ : ๒๐๑๗) ระดับพื้นฐาน
 - ๗.๓ ด้านการจัดการเหตุรำคาญ (EHA ๖๐๐๐ : ๒๐๑๗) ระดับพื้นฐาน
 - ๗.๔ ด้านการจัดการกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ (EHA ๗๐๐๐ : ๒๐๑๗) ระดับพื้นฐาน