☐ สำนักปลัดเทศบาล
☐ กองคลัง
☐ กองช่าง/กิจการประปา
☐ กองการศึกษา
☑ กองสาธารณสุขฯ

เทศบาลตำบลปรุใหญ่
เลขที่รับ 1290
วันที่ ๒๗ พ.ค. ๒๕๖๘
เวลา 09.39 น.

ที่ นม ๐๐๒๓.๗/ว ๓๖๗๕

ที่ว่าการอำเภอเมืองนครราชสีมา
ถนนสรรพสิทธิ์ นม ๓๐๐๐๐

๒๐ พฤษภาคม ๒๕๖๘

กองสาธารณสุขฯ
เลขที่รับ 181
วันที่ ๒๗ พ.ค. ๒๕๖๘
เวลา 11.10 น.

เรื่อง แจ้งผลการดำเนินงานการตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหารประเภทน้ำบริโภคและน้ำแข็ง

เรียน นายกเทศมนตรีตำบล และนายกองค์การบริหารส่วนตำบล ทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือจังหวัดนครราชสีมา ที่ นม ๐๐๒๓.๖/ว ๔๘๑
ลงวันที่ ๑๓ พฤษภาคม ๒๕๖๘ จำนวน ๑ ชุด

อำเภอเมืองนครราชสีมาขอส่งสำเนาหนังสือจังหวัดนครราชสีมา ที่ นม ๐๐๒๓.๖/ว ๔๘๑ ลงวันที่ ๑๓ พฤษภาคม ๒๕๖๘ เรื่อง แจ้งผลการดำเนินงานการตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหารประเภทน้ำบริโภคและน้ำแข็ง เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการประชาสัมพันธ์ให้เจ้าหน้าที่และประชาชนทราบโดยทั่วกัน รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย และสามารถสืบค้นรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ www.koratdla.go.th

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวสมหรง เขียวเกษม)
ปลัดอำเภอ(เจ้าพนักงานปกครองชำนาญการพิเศษ)รักษาราชการแทน
นายอำเภอเมืองนครราชสีมา

เรียน ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขฯ
เพื่อโปรดพิจารณา

เรียน นายกเทศมนตรี
เพื่อโปรดพิจารณา

เรียน ปลัดเทศบาลฯ
เพื่อโปรดพิจารณา

(นายศุภวิชญ์ ไชยณรงค์)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
27 พ.ค. 2568

(นางสาวกชพรรณ สุดมี)
ปลัดเทศบาล ปฏิบัติหน้าที่
นายกเทศมนตรีตำบลปรุใหญ่

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ
โทร. โทรสาร. ๐-๔๔๒๔-๒๔๖๑
เจ้าหน้าที่ วชิรา ถิรประภัสสร โทร.๐๙๗๑๕๙๔๖๑๔

(นางพิมพาภรณ์ โพธิ์ทอง)
ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ที่ว่าการอำเภอเมืองนครราชสีมา
รับที่ 4491
วันที่ 22 พ.ค. 2568
เวลา

ที่ นม ๐๐๒๓.๖/ว ๔๙๑

ถึง อำเภอ ทุกอำเภอ องค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา เทศบาลนครนครราชสีมา และเทศบาลเมืองทุกแห่ง

ด้วยคณะกรรมการขับเคลื่อนแผนปฏิบัติการ ด้านการจัดการด้านอาหารระดับจังหวัดนครราชสีมา มีมติที่ประชุม ครั้งที่ ๑/๒๕๖๘ เมื่อวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๘ ให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมารายงานผลการดำเนินงานการตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหารประเภทน้ำบริโภคและน้ำแข็งของสถานประกอบการภายในจังหวัดนครราชสีมา เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค ช่วยให้ประชาชนมีความรู้และความเข้าใจในการเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารประเภทน้ำบริโภคและน้ำแข็งอย่างปลอดภัยและมีคุณภาพ

จังหวัดนครราชสีมา จึงขอแจ้งผลการตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหารประเภทน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและน้ำแข็ง ซึ่งทำการเก็บตัวอย่างจากสถานที่ผลิตอาหารภายในจังหวัดนครราชสีมาที่มีกำลังการผลิตสูงและหรือมีประวัติผลวิเคราะห์ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ในปีงบประมาณ ๒๕๖๗ - เดือนเมษายน ๒๕๖๘ จำนวน ๖๘ ตัวอย่าง ผลวิเคราะห์คุณภาพพบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน ๔๙ ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ ๗๒.๐๖ โดยพบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์จำนวน ๗ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๐.๒๙ ส่วนใหญ่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์ม และพบค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน ๑๔ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๒๐.๕๙ เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการประชาสัมพันธ์ให้เจ้าหน้าที่และประชาชนทราบโดยทั่วกัน ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดสื่อประชาสัมพันธ์ได้ที่เว็บไซต์ของกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข https://fdakorat.com และสามารถค้นข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ www.koratdla.go.th สำหรับอำเภอให้แจ้งเทศบาลตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบลในพื้นที่ทราบและดำเนินการด้วย

จังหวัดนครราชสีมา
๑๗ พฤษภาคม ๒๕๖๘

(นางสาวรัชรา ถิรประภัสสร)
นักพัฒนาการส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นชำนาญการ

(นางสาวสมหรง เขียวเกษม)
ปลัดอำเภอ(เจ้าพนักงานปกครองชำนาญการพิเศษ)รักษาราชการแทน
นายอำเภอเมืองนครราชสีมา

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด
กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นและประสานงานท้องถิ่นอำเภอ
ผู้ประสานงาน นายกนกฉัตร มิติโก โทร. ๐๔๔-๒๔๕๕๒๐

(นางวิลัยวรรณ์ สาพิลาศ)
ท้องถิ่นอำเภอเมืองนครราชสีมา

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
จังหวัดนครราชสีมา
รับที่ 10669
วันที่ ๑๖ พค ๒๕๖๘
เวลา

ที่ นม ๐๐๓๓.๐๐๔/ว. ๗๑๒๗

ศาลากลางจังหวัดนครราชสีมา
ถนนมหาดไทย นม. ๓๐๐๐๐

๒๙ เมษายน ๒๕๖๘

เรื่อง แจ้งผลการดำเนินงานการตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหารประเภทน้ำบริโภคและน้ำแข็ง

เรียน หัวหน้าส่วนราชการประจำจังหวัดนครราชสีมา ทุกส่วน

สิ่งที่ส่งมาด้วย สื่อประชาสัมพันธ์ความรู้เกี่ยวกับน้ำบริโภคและน้ำแข็ง จำนวน ๑ ฉบับ

ตามมติที่ประชุมคณะกรรมการขับเคลื่อนแผนปฏิบัติการ ด้านการจัดการด้านอาหารระดับจังหวัดนครราชสีมา ครั้งที่ ๑/๒๕๖๘ เมื่อวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๘ ให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมารายงานผลการดำเนินงานการตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหารประเภทน้ำบริโภคและน้ำแข็งของสถานประกอบการภายในจังหวัดนครราชสีมา เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค ช่วยให้ประชาชนมีความรู้และความเข้าใจในการเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารประเภทน้ำบริโภคและน้ำแข็งอย่างปลอดภัยและมีคุณภาพ นั้น

จังหวัดนครราชสีมา จึงขอแจ้งผลการตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหารประเภทน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและน้ำแข็ง ซึ่งทำการเก็บตัวอย่างจากสถานที่ผลิตอาหารภายในจังหวัดนครราชสีมาที่มีกำลังการผลิตสูงและหรือมีประวัติผลวิเคราะห์ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ในปีงบประมาณ ๒๕๖๗ - เดือนเมษายน ๒๕๖๘ จำนวน ๖๘ ตัวอย่าง ผลวิเคราะห์คุณภาพพบผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน ๔๙ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๗๒.๐๖ โดยพบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์จำนวน ๗ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๐.๒๙ ส่วนใหญ่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์ม และพบค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน ๑๔ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๒๐.๕๙ เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการประชาสัมพันธ์ให้เจ้าหน้าที่และประชาชนทราบโดยทั่วกัน ทั้งนี้ได้แนบสื่อประชาสัมพันธ์ความรู้เกี่ยวกับน้ำบริโภคและน้ำแข็ง รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย โดยสามารถสืบค้นข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่เว็ปไซต์ของกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข https://fdakorat.com/

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายวิจิตร กิจวิรัตน์)
รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดนครราชสีมา

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา
โทร. ๐ ๔๔๔๖ ๕๐๑๐ - ๔ ต่อ ๔๕๖, ๑๐๖
โทรสาร ๐ ๔๔๔๖ ๕๐๒๑
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban-nma@moph.go.th
ชื่อสัตย์ สามัคคี มีวินัย
องค์กรแห่งการเรียนรู้ มุ่งผลสัมฤทธิ์ จิตบริการ ทำงานเป็นทีม แบบอย่างที่ดีด้านสุขภาพ

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา

เตือนร้อนนี้ ต้องระวัง!

เลือกบริโภค น้ำดื่ม-น้ำแข็ง-ไอศกรีม ที่สะอาด ผ่านมาตรฐาน GMP มั่นใจ ปลอดภัย ห่างไกล อาหารเป็นพิษ

"น้ำดื่ม น้ำแข็ง ไอศกรีม" อาหารยอดฮิต ช่วงหน้าร้อนหากไม่ผ่านมาตรฐานการผลิตที่ดี เสี่ยงปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ ก่อโรคอาหารเป็นพิษ ทำให้ท้องเสีย อาเจียน และอุจจาระร่วง

น้ำแข็งหลอดบรรจุถุง

แนะวิธีเลือกซื้อเพื่อความปลอดภัย ดังนี้

ภาชนะที่ใส่ต้องเป็นถุงสะอาด ไม่มีตราปิดผนึกแน่นหนา ไม่ฉีกขาด

ลักษณะการวางจำหน่าย ตู้เก็บรักษาสะอาด ถูกสุขลักษณะ

ลักษณะน้ำแข็ง ใส สะอาด ไม่มีฝุ่นละอองสิ่งสกปรก

อ่านฉลาก มีเลขสารบบอาหาร ในกรอบเครื่องหมาย อย. มีข้อความระบุ "น้ำแข็งใช้รับประทานได้"

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมาได้กำกับดูแลและเฝ้าระวังความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์น้ำแข็งและน้ำบริโภคณสถานที่ผลิตพื้นที่จังหวัดนครราชสีมารวม 68 ตัวอย่าง พบมีคุณภาพมาตรฐานความปลอดภัย 49 ตัวอย่าง (ร้อยละ 72.06) โดยพบความเสี่ยงการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ 7 ตัวอย่าง (ร้อยละ 10.29) ค่า pH นอกช่วงมาตรฐาน 14 ตัวอย่าง (ร้อยละ 20.59) (ผลงานปี 2567 ถึง เมษายน 2568)

ที่มา : งานอาหาร กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข ข้อมูล ณ วันที่ 8 เมษายน 2568

น้ำดื่มชนิดบรรจุขวด

- ฝาปิดสนิท ไม่มีร่องรอยการเปิดใช้
- ลักษณะน้ำต้องใสสะอาด ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่นๆ ไม่มีสี กลิ่น รสชาติผิดปกติ
- ไม่ซื้อน้ำดื่มที่วางปะปนอยู่กับวัตถุมีพิษ ไม่เก็บในที่ร้อน และอากาศแดด
- อ่านฉลากต้องมีข้อมูล ชื่อ ที่อยู่ผู้ผลิต หรือผู้จัดจำหน่าย วันที่ผลิต เป็นต้น
- แสดงเลขสารบบอาหาร ภายในกรอบเครื่องหมาย อย.
- ตัวขวดหรือถังต้องใสสะอาด ไม่รั่วซึมหรือมีรอยสกปรก เปรอะเปื้อน

ไอศกรีมในภาชนะบรรจุ

ดูภาชนะบรรจุ ควรปิดสนิท ไม่ฉีกขาด ไอศกรีมไม่รั่วซึม

ลักษณะไอศกรีม ตัวไอศกรีมไม่เหลว เหมือนเคยละลายมาแล้ว

อ่านภาชนะ ดูชื่ออาหาร เลขสารบบอาหาร ในกรอบเครื่องหมาย อย. วันเดือนปี ที่ผลิต วันเดือนปี ที่ควรบริโภค

สถานที่จำหน่าย ต้องมีตู้แช่แข็ง ไอศกรีมและจัดเป็นสัดส่วนเรียบร้อย

ด้วยความปรารถนาดีจาก

แนวทางการปฏิบัติที่ดี สำหรับการขนส่งน้ำแข็งเพื่อจำหน่าย

ป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร

วัตถุประสงค์

1. ป้องกันอาหารจากแหล่งปนเปื้อน
2. ควบคุมการเจริญเติบโตเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
3. ป้องกันอาหารจากความเสียหาย

การขนส่งน้ำแข็งให้มีความปลอดภัย

1. **ลักษณะรถและการออกแบบ** ต้องเป็นรถที่ปิดสนิท เพื่อป้องกันการปนเปื้อนทำความสะอาดและตรวจสอบความพร้อมก่อนใช้งาน

2. **การควบคุมและการจัดการ** ตรวจสอบภาชนะที่ใส่น้ำแข็งให้อยู่ในสภาพที่ดี ปิดสนิท ไม่ฉีดขาดและสะอาด ไม่ขนส่งน้ำแข็งร่วมกับสินค้าอื่นๆ ควบคุมสภาวะการขนส่ง โดยควบคุมอุณหภูมิให้ไม่สูงกว่า -10 C

3. **พนักงานขนส่ง** แต่งกายสะอาด สวมเสื้อผ้าที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน ห้ามนั่ง หรือใช้ขา เท้า สัมผัสบนภาชนะหรือผ้าคลุมน้ำแข็ง ล้างมือหรือฉีดแอลกอฮอล์ทุกครั้งก่อนลำเลียงถุงหรือกระสอบน้ำแข็ง

4. **เอกสารและการบันทึก** มีหลักฐานการรับน้ำแข็งจากแหล่งผลิต มีหลักฐานการประเมินการส่งน้ำแข็ง ด้วยตนเองทุกๆ 6 เดือน

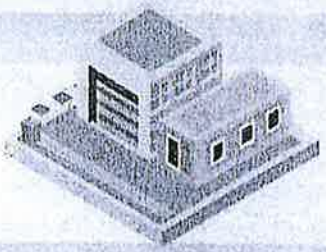
ด้วยความปรารถนาดีจาก

น้ำบริโภค และ น้ำแข็ง

จากการผลิตที่ได้มาตรฐานตามหลัก GMP

สิ่งที่ต้องให้ความสำคัญ
สำหรับโรงงานผลิตน้ำบริโภคและน้ำแข็ง

1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต

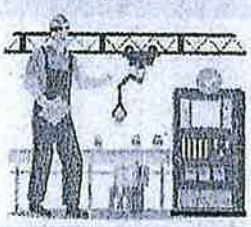


- ต้องห่างจากแหล่งมลพิษ
- ออกแบบให้ทำความสะอาดได้ง่าย ป้องกันสัตว์พาหะ
- มีระบบระบายอากาศ แสงสว่างและการกำจัดน้ำทิ้งที่เหมาะสม

2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

- ใช้วัสดุที่ไม่เป็นพิษและทำความสะอาดง่าย
- มีการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี ป้องกันการปนเปื้อน
- มีบริเวณจัดเก็บอุปกรณ์ที่ถูกสุขลักษณะ

3. การควบคุมกระบวนการผลิต



- มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างขั้นตอนการผลิต
- มีการขนย้ายและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ ภายในโรงงานที่ดี
- มีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐานตามประกาศฯ น้ำบริโภคหรือน้ำแข็ง อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

4. การสุขาภิบาล

- มีแผนทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์และพื้นที่ผลิตเป็นประจำ
- มีการจัดการระบายน้ำทิ้งและสิ่งปฏิกูลที่เหมาะสม
- มีมาตรการป้องกันและกำจัดสัตว์และแมลงภายในโรงงาน

5. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

- มีวิธีการดูแลและรักษาเครื่องจักรให้สะอาดเป็นไปตามมาตรฐาน
- กำหนดรอบ ระยะเวลา ในการตรวจเช็คอุปกรณ์และระบบการผลิต

6. บุคลากรและสุขลักษณะ

- กำหนดชุดและอุปกรณ์การแต่งกายของผู้ปฏิบัติงาน
- กำหนดขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติตนก่อนเข้าพื้นที่ผลิต

ด้วยความปรารถนาดีจาก