

แบบรายงานการตรวจราชการระดับจังหวัด ปีงบประมาณ พ.ศ. 2560
คณะที่ 1: การส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรค และการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ
หัวข้อ ผลิตภัณฑ์อาหารสดและอาหารแปรรูปมีความปลอดภัย
จังหวัด แพร่ เขตสุขภาพที่ 1 ตรวจราชการ วันที่ 20 - 22 กุมภาพันธ์ 2560

KPI : 1.3.2 การเฝ้าระวังและตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารสดและอาหารแปรรูป

● สถานการณ์/สภาพปัญหา

สถานการณ์คุณภาพและความไม่ปลอดภัยด้านอาหารของจังหวัดแพร่

ผลิตภัณฑ์สุขภาพ	ประเด็นปัญหา	ข้อมูลสถานการณ์	สาเหตุของปัญหา
ผักและผลไม้สด	การปนเปื้อนสารตกค้างจากยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้	ผลการตรวจสอบสารตกค้างจากยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้สด ร่วมกับหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบอย่างง่าย (GT Test kit) ปี 2558 - 2559 พบว่า - ปี 2558 ตรวจ 347 ตัวอย่าง พบ 2 ตัวอย่าง (ร้อยละ 0.58) - ปี 2559 ตรวจ 42 ตัวอย่าง พบ 2 ตัวอย่าง (ร้อยละ 4.76)	1) ผู้ผลิต/เกษตรกร (ต้นทาง) ไม่ตระหนักถึงความปลอดภัยในการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้สด 2) ผลิตภัณฑ์บางส่วนมาจากต่างจังหวัด
เนื้อสัตว์สด	การปลอมปนสารเร่งเนื้อแดงในเนื้อสัตว์สด	ผลการตรวจสอบสารตกค้างของการปลอมปนสารเร่งเนื้อแดงในเนื้อสัตว์สด ร่วมกับหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยอาหาร ปี 2558-2559 พบว่า - ปี 2558 ตรวจ 20 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด - ปี 2559 ตรวจ 11 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด	

ผลิตภัณฑ์สุขภาพ	ประเด็นปัญหา	ข้อมูลสถานการณ์	สาเหตุของปัญหา
น้ำบริโภคใน ภาชนะบรรจุที่ปิด สนิท	คุณภาพน้ำบริโภคใน ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ณ สถานที่ผลิต ไม่ผ่าน เกณฑ์มาตรฐาน	ตัวอย่างน้ำบริโภคฯ ณ สถานที่ ผลิต ปี 2559 ที่ส่งตรวจ วิเคราะห์คุณภาพ ณ ศูนย์ วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 1/1 เชียงราย จำนวน 141 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์ 20 ตัวอย่าง (ร้อยละ 14.18) - ความเป็นกรด-ด่าง 16 ตย. - ความกระด้าง 2 ตย. - ฟลูออไรด์ 1 ตย. - ไนเตรท 1 ตย. ในรายที่ไม่ผ่านมาตรฐาน จังหวัด ได้ดำเนินการ ตาม Compliance policy เรียบร้อย แล้ว	ผู้ประกอบการขาดความ ต่อเนื่องในการดูแลรักษา คุณภาพเครื่องกรอง และบาง แห่งไม่มีชุดทดสอบคุณภาพน้ำ เนื่องจากไม่เห็นถึงความสำคัญ ของชุดทดสอบ เพราะข้อมูลที่ไม่ ผ่านมาในการตรวจวิเคราะห์ที่ไม่ ตกมาตรฐาน
ผลิตภัณฑ์จาก เนื้อสัตว์	ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์มี การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่ กำหนด	1.มีสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์จาก เนื้อสัตว์ (ลูกชิ้น หมูยอ แหนม) จำนวน 9 แห่ง 2.ในปีงบประมาณ 2560 ได้ จัดทำแผนปฏิบัติการร่วมกับ พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับอำเภอ ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตตาม เกณฑ์ GMP ทั่วไป และเก็บ ตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ทาง ห้องปฏิบัติการ โดยจะดำเนินการ เก็บตัวอย่าง จำนวน 9 ตัวอย่าง	
ผลิตภัณฑ์เสริม อาหาร	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารมี การปลอมปนสารที่มีฤทธิ์ ทางยา	มีสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์เสริม อาหาร จำนวน 2 แห่ง ใน ปีงบประมาณ 2560 ได้จัดทำ แผนสุ่มเก็บตัวอย่าง ณ สถานที่ ผลิต จำนวน 2 ตัวอย่าง และ ณ สถานที่จำหน่าย 3 ตัวอย่าง	
ผลิตภัณฑ์นม โรงเรียน (ณ สถานที่ผลิต)	ผลิตภัณฑ์นม ไม่ได้ คุณภาพมาตรฐานตาม เกณฑ์ที่กำหนด	จังหวัดแพร่ไม่มีสถานที่ผลิตนม โรงเรียน จึงได้กำหนดแนว ทางการดำเนินงานที่มุ่งเน้นการ กำกับดูแลคุณภาพ มาตรฐาน และความปลอดภัยของนม โรงเรียน รูปแบบการดำเนินงาน	

ผลิตภัณฑ์สุขภาพ	ประเด็นปัญหา	ข้อมูลสถานการณ์	สาเหตุของปัญหา
		บูรณาการร่วมกับสถานศึกษา องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ทีม ระดับอำเภอ (รพช.และ สสอ.) และคณะกรรมการโครงการ อาหารเสริม(นมโรงเรียน)จังหวัด แพร่ ในการคัดเลือกนมโรงเรียน และเฝ้าระวังด้านการเก็บรักษา และตรวจสอบคุณภาพนมใน โรงเรียนทุกแห่งตามคู่มือการ ดำเนินงานนมโรงเรียน จ.แพร่	
ผลิตภัณฑ์จากแป้ง	ผลิตภัณฑ์จากแป้ง ไม่ได้ คุณภาพมาตรฐานตามที่ กำหนด	1. ตัวอย่างผลิตภัณฑ์จากแป้ง (เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นแห้ง) ณ สถานที่ผลิต ที่ส่งตรวจวิเคราะห์ คุณภาพ ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ การแพทย์ที่ 1/1 เชียงราย ในปี 2558-2559จ ำน ว น ปี ล ะ 2 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ทั้งหมด 2. ในปีงบประมาณ 2560 ได้ จัดทำแผนปฏิบัติการร่วมกับ พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับอำเภอ ในการตรวจสอบสถานที่ผลิต และเก็บ ตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ทาง ห้องปฏิบัติการ โดยจะดำเนินการ เก็บตัวอย่าง จำนวน 3 ตัวอย่าง (เส้นก๋วยเตี๋ยว 2 ตย. และ ขนมจีน 1 ตย.)	
น้ำมันทอดอาหาร	น้ำมันทอดซ้ำในแคบหมู	1.สถานที่ผลิตแคบหมูที่ได้รับ ใบอนุญาตผลิตอาหารจากสสจ. แพร่ จำนวน 2 แห่ง และสถานที่ ผลิตแคบหมูที่ไม่ได้ขออนุญาต สถานที่ผลิต จำนวน 35 แห่ง 2.สุ่มตรวจปริมาณสาร โพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำใน กระบวนการผลิตจากสถานที่ ผลิต 37 แห่ง : พบสารโพลาร์ เกินมาตรฐาน จำนวน 21 ตัวอย่าง (ร้อยละ 19.63) จาก	1.1) ผู้ประกอบการยังไม่พร้อม ในการมาขออนุญาตสถานที่ ผลิตตามประกาศกระทรวง สาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เพราะส่วนใหญ่เป็นการ ผลิตในครัวเรือน 1.2) ผู้ประกอบการยังไม่ทราบ กระบวนการผลิตแคบหมูที่ ถูกต้องที่จะหลีกเลี่ยงไม่ให้ น้ำมันมีปริมาณสารโพลาร์เกิน มาตรฐาน

ผลิตภัณฑ์สุขภาพ	ประเด็นปัญหา	ข้อมูลสถานการณ์	สาเหตุของปัญหา
		ทั้งหมด 107 ตัวอย่าง - ขั้นตอนการรวน 47 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์ 14 ตัวอย่าง (ร้อยละ 29.79) - ขั้นตอนการทอด 60 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์ 7 ตัวอย่าง (ร้อยละ 11.67) 3.ในปีงบประมาณ 2560 ได้คัดเลือกสถานที่ผลิตอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์เด่นของจังหวัดที่มีการใช้น้ำมันในกระบวนการทอด เช่น แคบหมู ข้าวแต่น จำนวน 4 แห่ง และจัดทำแผนปฏิบัติการในการตรวจสอบสถานที่ผลิต และเก็บตัวอย่างน้ำมันที่ใช้ทอดอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ	

● การดำเนินงานของพื้นที่ (Essential Task)

มาตรการดำเนินงานในพื้นที่	3 เดือน	6 เดือน	9 เดือน	12 เดือน
1. ผักและผลไม้สด 1.1 สำรวจและตรวจสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด และร่วมกับ Mobile Unit สุ่มเก็บตัวอย่าง ณ สถานที่จำหน่าย ตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ผลลัพธ์ที่ต้องการ - ผักและผลไม้สดมีความปลอดภัยจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ร้อยละ 95	1.มีแผนสำรวจ/ตรวจสถานที่เก็บตัวอย่าง 2.มีผลการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ 3.ดำเนินการตามแผนงาน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30	ดำเนินการตามแผนงาน ตรวจสถานที่และเก็บตัวอย่าง ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60	ดำเนินการตามแผนงาน และเก็บตัวอย่างร่วมกับ Mobile Unit ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100	1. รวบรวมผลการดำเนินงาน 2. สรุปผล/วิเคราะห์ข้อมูล 3. ส่งต่อข้อมูลให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาและปรับปรุงแก้ไขต่อไป
ผลการดำเนินงาน	สำรวจสถานที่ผลิตพบว่า จ.แพร่ ไม่มี	-	-	-

มาตรการดำเนินงานในพื้นที่	3 เดือน	6 เดือน	9 เดือน	12 เดือน
	สถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด			
2. เนื้อสัตว์สด 2.1 ร่วมกับ Mobile Unit สุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์สด ณ สถานที่จำหน่าย ตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น	จัดทำแผนเก็บตัวอย่างร่วมกับ Mobile Unit	ดำเนินการตามแผนตรวจตัวอย่าง ณ สถานที่จำหน่าย ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30	ดำเนินการตามแผนตรวจตัวอย่าง ณ สถานที่จำหน่าย ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100	1. รวบรวมผลการดำเนินงาน 2. สรุปผล/วิเคราะห์ข้อมูล 3. ส่งต่อข้อมูลให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาและปรับปรุงแก้ไขต่อไป
ผลลัพธ์ที่ต้องการ - เนื้อสัตว์สด มีความปลอดภัยจากการปลอมปนสารเร่งเนื้อแดง ร้อยละ 95				
ผลการดำเนินงาน	มีแผนเก็บตัวอย่างร่วมกับ Mobile Unit	-	-	-
3. น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 3.1 ตรวจสอบสถานที่ผลิตตามเกณฑ์ GMP และเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ 3.2 ดำเนินการปรับปรุงสถานที่และควบคุมการผลิตสถานที่ที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์หรือผลตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ไม่เป็นไปตามกฎหมายในปีงบประมาณ 58-59 3.3 ประชุมพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ	ยืนยันข้อมูลสถานที่ผลิตที่มีผลการตรวจประเมินสถานที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ GMP หรือผลตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ไม่เป็นไปตามกฎหมายให้ ออ.	1.ปรับปรุงสถานที่และควบคุมกระบวนการผลิต น้ำบริโภค ฯ ณ สถานที่ผลิตที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ในปีงบประมาณ 58-59 2. ตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70	ตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100	1. รวบรวมผลการดำเนินงาน 2.สรุปผล/วิเคราะห์ข้อมูล

มาตรการดำเนินงานในพื้นที่	3 เดือน	6 เดือน	9 เดือน	12 เดือน
ผลลัพธ์ที่ต้องการ - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพมาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนด ร้อยละ 100				
ผลการดำเนินงาน	1.ยืนยันข้อมูลสถานที่ผลิต และผลตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ไม่เป็นไปตามกฎหมายให้อัย.ทราบ 2.มีแผนสำรวจ/ตรวจสถานที่ผลิตและเก็บตัวอย่างน้ำบริโภคฯ	1.จัดประชุมพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง (จัดประชุมวันที่ 17 ม.ค. 2560) 2. เก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ ช่วงวันที่ 30 ม.ค.- 1 ก.พ. 60	-	-
4. ผลผลิตจากแป้ง 4.1 ตรวจสถานที่ และเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์จากแป้ง ณ สถานที่ผลิต ส่งตรวจวิเคราะห์ ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์	มีแผนตรวจสถานที่/สุ่มเก็บตัวอย่าง ณ สถานที่ผลิต	ดำเนินการตามแผนงาน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70	ดำเนินการตามแผนงาน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100	1. รวบรวมผลการดำเนินงาน 2. สรุปผล/วิเคราะห์ข้อมูล
ผลลัพธ์ที่ต้องการ - ผลผลิตจากแป้งมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามเกณฑ์ที่กำหนด ร้อยละ 70				
ผลการดำเนินงาน	มีแผนตรวจสถานที่/เก็บตัวอย่าง ณ สถานที่ผลิต	-	-	-

มาตรการดำเนินงานในพื้นที่	3 เดือน	6 เดือน	9 เดือน	12 เดือน
5. น้ำมันทอดอาหาร 5.1 ตรวจประเมินสถานที่ผลิตกลุ่มเป้าหมาย (ผลิตภัณฑ์เด่นของจังหวัด) ตามเกณฑ์ที่กำหนด 5.2 สํารวจการใช้ไขมันที่ใช้ทอดอาหาร และเก็บตัวอย่างน้ำมัน ณ สถานที่ผลิต ส่งตรวจวิเคราะห์ ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ 5.3 ร่วมกับ Mobile Unit ตรวจเฝ้าระวังน้ำมันทอดอาหาร ณ แหล่งจำหน่าย ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น	มีแผนตรวจสอบสถานที่/สุ่มเก็บตัวอย่าง ณ สถานที่ผลิต และสถานที่จำหน่าย	ตรวจสอบสถานที่ผลิตกลุ่มเป้าหมาย และสํารวจการใช้ไขมันที่ใช้ทอดอาหาร ณ สถานที่ผลิต ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60	ตรวจสอบสถานที่ผลิตกลุ่มเป้าหมาย และสุ่มเก็บตัวอย่าง ณ สถานที่ผลิต และสถานที่จำหน่าย ร่วมกับ Mobile Unit ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100	1. รวบรวมผลการดำเนินงาน 2. สรุปผล/วิเคราะห์ข้อมูล
ผลลัพธ์ที่ต้องการ - น้ำมันทอดอาหารกลุ่มเป้าหมาย มีปริมาณสารโพลาร์เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด ร้อยละ 80				
ผลการดำเนินงาน	1.มีแผนตรวจสอบสถานที่/สุ่มเก็บตัวอย่าง ณ สถานที่ผลิต และสถานที่จำหน่าย 2. ตรวจสอบสถานที่ผลิตกลุ่มเป้าหมาย และสํารวจการใช้ไขมันที่ใช้ทอดอาหาร ณ สถานที่ผลิต จำนวน	-	-	-

มาตรการดำเนินงานในพื้นที่	3 เดือน	6 เดือน	9 เดือน	12 เดือน
	1 แห่ง (เป้าหมายทั้งหมด 4 แห่ง)			
6. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร 6.1 ตรวจสอบที่ผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ตามเกณฑ์ที่กำหนด 6.2 เก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์	มีแผนตรวจสอบสถานที่/สุ่มเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์	ตรวจสอบสถานที่ผลิต และสุ่มเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60	ตรวจสอบสถานที่ผลิต และสุ่มเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100	1. รวบรวมผลการดำเนินงาน 2. สรุปผล/วิเคราะห์ข้อมูล
ผลลัพธ์ที่ต้องการ - ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์มีการใช้วัตถุดิบอาหารตามเกณฑ์ที่กำหนด ร้อยละ 70 - ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารมีความปลอดภัยจากการปลอมปนสารที่มีฤทธิ์ทางยา ร้อยละ 75				
ผลการดำเนินงาน	มีแผนตรวจสอบสถานที่/สุ่มเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์	-	-	-

● ผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดผลสำเร็จ

ลำดับ	ตัวชี้วัด	รายการข้อมูล	เมือง	สูงเม่น	เด่นชัย	ลอง	วังชิ้น	ร้อง กวาง	สอง	หนอง ม่วงไข่	รวม
1	ร้อยละของ ผักและ ผลไม้สดมี ความ ปลอดภัย จากสารเคมี กำจัด ศัตรูพืช	เป้าหมาย (A) : จำนวน ตย.ที่ส่งตรวจ และได้รับ ผลการตรวจวิเคราะห์	30	10	10	10	10	10	10	10	100
		ผลงาน (B): จำนวน ตย.ที่ผ่าน มาตรฐาน	30	หน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่ (Mobile Unit) 22-26 พ.ค. 60							30
		อัตรา/ร้อยละ : (B/A) × 100	100	-	-	-	-	-	-	-	-
2	ร้อยละของ เนื้อสัตว์สด มีความ ปลอดภัย จากการ ปลอมปน สารเร่งเนื้อ แดง	เป้าหมาย (A) : จำนวน ตย.ที่ส่ง ตรวจและได้รับผล การตรวจวิเคราะห์	6	2	2	2	2	2	2	2	20
		ผลงาน (B): จำนวน ตย.ที่ผ่าน มาตรฐาน		หน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่ (Mobile Unit) 22-26 พ.ค. 60							-
		อัตรา/ร้อยละ : (B/A) × 100	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	ร้อยละของ น้ำบริโภคใน ภาชนะ บรรจุที่ปิด สนิท กลุ่ม เป้าหมายมี คุณภาพ มาตรฐาน ตามเกณฑ์ที่ กำหนด	เป้าหมาย (A) : จำนวน ตย.ที่ส่ง ตรวจและได้รับผล การตรวจวิเคราะห์	55	29	14	13	13	15	16	6	161
		ผลงาน (B): จำนวน ตย.ที่ผ่าน มาตรฐาน		ดำเนินการสุ่มตัวอย่างเดือน ก.พ. 60 อยู่ระหว่างรอผลการตรวจวิเคราะห์							
		อัตรา/ร้อยละ : (B/A) × 100	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	ร้อยละของ ผลิตภัณฑ์ จากเนื้อสัตว์ ที่มีการใช้ วัตถุเจือปน อาหารตาม เกณฑ์ที่ กำหนด	เป้าหมาย (A) : จำนวน ตย.ที่ส่ง ตรวจและได้รับผล การตรวจวิเคราะห์	2	1	5	-	-	-	1	-	9
		ผลงาน (B): จำนวน ตย.ที่ผ่าน มาตรฐาน	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		อัตรา/ร้อยละ : (B/A) × 100	-	-	-	-	-	-	-	-	-

ลำดับ	ตัวชี้วัด	รายการข้อมูล	เมือง	สูงเม่น	เด่นชัย	ลอง	วังชิ้น	ร้อง กวาง	สอง	หนอง ม่วงไข่	รวม
5	ร้อยละของ ผลิตภัณฑ์ เสริมอาหาร มีความ ปลอดภัย จากการ ปลอมปน สารที่มีฤทธิ์ ทางยา	เป้าหมาย (A) : จำนวน ตย.ที่ส่ง ตรวจและได้รับผล การตรวจวิเคราะห์	3	1	-	-	-	1	-	-	5
		ผลงาน (B): จำนวน ตย.ที่ผ่าน มาตรฐาน	ดำเนินการสุ่มตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ เดือน ก.พ.-มี.ค. 60								-
		อัตรา/ร้อยละ : (B/A) × 100	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	ร้อยละของ ผลิตภัณฑ์ นมโรงเรียน ณ สถานที่ ผลิต มี คุณภาพ มาตรฐาน ตามเกณฑ์ที่ กำหนด	เป้าหมาย (A) : จำนวน ตย.ที่ส่ง ตรวจและได้รับผล การตรวจวิเคราะห์	จ.แพร่ ไม่มีสถานที่ผลิตนมโรงเรียน								
		ผลงาน (B): จำนวน ตย.ที่ผ่าน มาตรฐาน	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		อัตรา/ร้อยละ : (B/A) × 100	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7	ร้อยละของ ผลิตภัณฑ์ จากแป้งมี การใช้วัตถุ เจือปน อาหารตาม เกณฑ์ที่ กำหนด	เป้าหมาย (A) : จำนวน ตย.ที่ส่ง ตรวจและได้รับผล การตรวจวิเคราะห์	2	-	-	1	-	-	-	-	3
		ผลงาน (B): จำนวน ตย.ที่ผ่าน มาตรฐาน	ดำเนินการสุ่มตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ เดือน ก.พ.-มี.ค. 60								-
		อัตรา/ร้อยละ : (B/A) × 100	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8	ร้อยละของ น้ำมันทอด อาหาร ณ สถานที่ผลิต กลุ่มเป้า หมายและ สถานที่ จำหน่าย มี ปริมาณสาร โพ ล า ร เป็นไปตาม เก ณ ฑ์ ที่ กำหนด	เป้าหมาย (A) : จำนวน ตย.ที่ส่ง ตรวจและได้รับผล การตรวจวิเคราะห์	2	1	1	-	-	-	-	-	4
		ผลงาน (B): จำนวน ตย.ที่ผ่าน มาตรฐาน	ดำเนินการสุ่มตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ เดือน มี.ค.-พ.ค. 60								-
		อัตรา/ร้อยละ : (B/A) × 100	-	-	-	-	-	-	-	-	-

ข้อมูล ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2559

- สรุปประเด็นสำคัญที่เป็นความเสี่ยงต่อการทำให้การขับเคลื่อนนโยบายหรือการดำเนินงานไม่ประสบความสำเร็จ (Key Risk Area/ Key Risk Factor) ซึ่งได้จากการวินิจฉัย ประมวล วิเคราะห์ สังเคราะห์ จากการตรวจติดตาม

ด้านผลิตภัณฑ์อาหารสดและอาหารแปรรูปที่ไม่ได้มาตรฐาน

1. ปัจจัยด้านผู้ประกอบการ/ผู้ผลิต/สถานประกอบการ

- ผู้ผลิต (ต้นทาง) ไม่ตระหนักถึงความปลอดภัยในการผลิต
- ความตระหนักของผู้ประกอบการในกระบวนการผลิตให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานและคุณภาพผลิตภัณฑ์
- ส่วนใหญ่การประกอบกิจการในจังหวัดแพร่ เป็นรายย่อย เงินทุนไม่มาก ทำให้การพัฒนาต่างๆ ตามมาตรฐานและความทันสมัยของทั้งสถานที่และผลิตภัณฑ์เป็นไปอย่างล่าช้า

2. ปัจจัยด้านผู้จำหน่าย

- จังหวัดแพร่ ส่วนใหญ่เป็นรายย่อยที่เกิดขึ้นใหม่ๆ ทำให้ขาดการรับรู้ ความรู้ความเข้าใจในการปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง และการเลือกผลิตภัณฑ์ที่ถูกต้องมาจำหน่าย
- ความไม่น่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์สุขภาพบางประเภทจากผู้ผลิตภายนอกจังหวัดที่นำมาจำหน่าย ทำให้พบเจอผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน มีการปนเปื้อนสารห้ามใช้หรือสารอันตรายต่อสุขภาพมาโดยตลอด

3. ปัจจัยด้านการบริหารจัดการงบประมาณ

- งบประมาณที่สนับสนุนโดยตรงจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ลดลงอย่างต่อเนื่อง ทำให้ต้องมีการปรับเป้าหมายในการดำเนินงาน ทำให้ความครอบคลุมในการดำเนินงานลดลง

● ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

ปัญหา/อุปสรรค/ปัจจัยที่ทำให้การดำเนินงานไม่บรรลุวัตถุประสงค์	ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไข	สิ่งที่ผู้ทำหน้าที่ตรวจราชการ รับไปประสาน หรือ ดำเนินการต่อ
ปัจจัยผู้ประกอบการ/ผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย	1. จังหวัดได้พัฒนาตามบริบทของผู้ประกอบการ 2. จังหวัดมีการส่งต่อข้อมูลให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนา/แก้ไขปัญหาที่พบ 3. วิจัยและพัฒนาในการสำรวจสภาพปัญหาและแนวทางการแก้ไขปัญหา	ควรมีแนวทางในการพัฒนา มาตรฐาน เป็นขั้นบันได สำหรับรายย่อย
ปัจจัยสิ่งสนับสนุนในการดำเนินงาน	ประยุกต์ใช้ที่มีอยู่ในคุ่มค่าที่สุด	ควรมีการจัดทำระบบการ สนับสนุนให้ส่วนภูมิภาคอย่าง ชัดเจน

- ข้อเสนอแนะนโยบาย /ต่อส่วนกลาง / ต่อผู้บริหาร / ต่อระเบียบ กฎหมาย
 1. ควรมีการบูรณาการจัดการปัญหาผลิตภัณฑ์อาหารสดและอาหารแปรรูปที่เป็นปัญหาร่วมกันของหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องในภาพรวม
 2. ควรมีการจัดสรรงบประมาณและสิ่งสนับสนุนอย่างเพียงพอในการดำเนินงานให้กับส่วนภูมิภาค
- นวัตกรรมที่สามารถเป็นแบบอย่าง (ถ้ามี)

.....

.....

ผู้รายงาน นายประเสริฐ กิตติประภัสร์
ตำแหน่ง หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข
วัน/เดือน/ปี ๑๒ มกราคม ๒๕๖๐
โทร ๐๘๑๘๘๔๕๓๐๒ e-mail pskto๙@yahoo.com

แบบรายงานการตรวจราชการระดับเขตสุขภาพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐

คณะที่ ๑ : การส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรคและการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ

หัวข้อ ผลิตภัณฑ์อาหารสดและอาหารแปรรูปมีความปลอดภัย

เขตสุขภาพที่..... รอบที่.....

๑. ประเด็นการตรวจราชการ

.....

๒. สถานที่

.....

๓. ข้อมูลประกอบการวิเคราะห์ (ระบุรายการข้อมูลที่จำเป็นสำหรับการตรวจติดตามที่จำเป็นในแต่ละประเด็น)

ลำดับ	ตัวชี้วัด	รายการข้อมูล	จว.๑ รอบ ๑ ข้อมูล ๖ เดือน ต.ค.๕๙-มี.ค.๖๐ รอบ ๒ ข้อมูล ๙ เดือน ต.ค.๕๙-มี.ย.๖๐	จว.๒ รอบ ๑ ข้อมูล ๖ เดือน ต.ค.๕๙-มี.ค.๖๐ รอบ ๒ ข้อมูล ๙ เดือน ต.ค.๕๙-มี.ย.๖๐	จว.	จว.	ภาพรวมเขต รอบ ๑ ข้อมูล ๖ เดือน ต.ค.๕๙-มี.ค.๖๐ รอบ ๒ ข้อมูล ๙ เดือน ต.ค.๕๙-มี.ย.๖๐	(สำหรับเป็นข้อมูลเปรียบเทียบ) ภาพรวมเขต -รอบ ๑ ข้อมูล ณ ไตรมาส ๑ (ข้อมูล ต.ค. – ธ.ค.๕๙) -รอบ ๒ ข้อมูล ณ ไตรมาส ๒ (ข้อมูล ต.ค.๕๙ – ธ.ค.๖๐)
๑	ร้อยละของผักและผลไม้สดมีความปลอดภัยจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืช	เป้าหมาย (A) : จำนวนตย.ที่ส่งตรวจและได้รับผลการตรวจวิเคราะห์						
		ผลงาน (B): จำนวนตย.ที่ผ่านมาตรฐาน						
		อัตรา/ร้อยละ : (B/A) x ๑๐๐						
๒	ร้อยละของเนื้อสัตว์สด มี	เป้าหมาย (A) : จำนวนตย.ที่ส่ง						

ลำดับ	ตัวชี้วัด	รายการ ข้อมูล	จว.๑ รอบ ๑ ข้อมูล ๖ เดือน ต.ค.๕๙-มี.ค.๖๐ รอบ ๒ ข้อมูล ๙ เดือน ต.ค.๕๙-มี.ย.๖๐	จว.๒ รอบ ๑ ข้อมูล ๖ เดือน ต.ค.๕๙-มี.ค.๖๐ รอบ ๒ ข้อมูล ๙ เดือน ต.ค.๕๙-มี.ย.๖๐	จว.	จว.	ภาพรวมเขต รอบ ๑ ข้อมูล ๖ เดือน ต.ค.๕๙-มี.ค.๖๐ รอบ ๒ ข้อมูล ๙ เดือน ต.ค.๕๙-มี.ย.๖๐	(สำหรับเป็นข้อมูลเปรียบเทียบ) ภาพรวมเขต -รอบ ๑ ข้อมูล ณ ไตรมาส ๑ (ข้อมูล ต.ค. – ธ.ค.๕๙) -รอบ ๒ ข้อมูล ณ ไตรมาส ๒ (ข้อมูล ต.ค.๕๙ – ธ.ค.๖๐)
	ความ ปลอดภัย จากการ ปลอมปน สารเร่ง เนื้อแดง	ตรวจและ ได้รับผล การตรวจ วิเคราะห์						
		ผลงาน (B): จำนวน ตย.ที่ผ่าน มาตรฐาน						
		อัตรา/ร้อยละ : (B/A) x ๑๐๐						
๓	ร้อยละ ของน้ำ บริโภคใน ภาชนะ บรรจุที่ปิด สนิท กลุ่มเป้าหมายมี คุณภาพ มาตรฐาน ตามเกณฑ์ ที่กำหนด	เป้าหมาย (A) : จำนวน ตย.ที่ส่ง ตรวจและ ได้รับผล การตรวจ วิเคราะห์						
		ผลงาน (B): จำนวน ตย.ที่ผ่าน มาตรฐาน						
		อัตรา/ร้อยละ : (B/A) x ๑๐๐						
๔	ร้อยละ ของ ผลิตภัณฑ์ จาก เนื้อสัตว์ที่ มีการใช้ วัตถุเจือ ปนอาหาร ตามเกณฑ์ ที่กำหนด	เป้าหมาย (A) : จำนวน ตย.ที่ส่ง ตรวจและ ได้รับผล การตรวจ วิเคราะห์						
		ผลงาน (B): จำนวน ตย.ที่ผ่าน						

ลำดับ	ตัวชี้วัด	รายการ ข้อมูล	จว.๑ รอบ ๑ ข้อมูล ๖ เดือน ต.ค.๕๙-มี.ค.๖๐ รอบ ๒ ข้อมูล ๙ เดือน ต.ค.๕๙-มี.ย.๖๐	จว.๒ รอบ ๑ ข้อมูล ๖ เดือน ต.ค.๕๙-มี.ค.๖๐ รอบ ๒ ข้อมูล ๙ เดือน ต.ค.๕๙-มี.ย.๖๐	จว.	จว.	ภาพรวมเขต รอบ ๑ ข้อมูล ๖ เดือน ต.ค.๕๙-มี.ค.๖๐ รอบ ๒ ข้อมูล ๙ เดือน ต.ค.๕๙-มี.ย.๖๐	(สำหรับเป็นข้อมูลเปรียบเทียบ) ภาพรวมเขต -รอบ ๑ ข้อมูล ณ ไตรมาส ๑ (ข้อมูล ต.ค. – ธ.ค.๕๙) -รอบ ๒ ข้อมูล ณ ไตรมาส ๒ (ข้อมูล ต.ค.๕๙ – ธ.ค.๖๐)
		มาตรฐาน						
		อัตรา/ร้อยละ : (B/A) x ๑๐๐						
๕	ร้อยละ ของ ผลิตภัณฑ์ เสริม อาหารมี ความ ปลอดภัย จากการ ปลอมปน สารที่มี ฤทธิ์ทาง ยา	เป้าหมาย (A) : จำนวน ตย.ที่ส่ง ตรวจและ ได้รับผล การตรวจ วิเคราะห์						
		ผลงาน (B): จำนวน ตย.ที่ผ่าน มาตรฐาน						
		อัตรา/ร้อยละ : (B/A) x ๑๐๐						
๖	ร้อยละ ของ ผลิตภัณฑ์ นม โรงเรียน ณ สถานที่ ผลิต มี คุณภาพ มาตรฐาน ตามเกณฑ์ ที่กำหนด	เป้าหมาย (A) : จำนวน ตย.ที่ส่ง ตรวจและ ได้รับผล การตรวจ วิเคราะห์						
		ผลงาน (B): จำนวน ตย.ที่ผ่าน มาตรฐาน						
		อัตรา/ร้อยละ : (B/A) x ๑๐๐						
๗	ร้อยละ ของ ผลิตภัณฑ์ จากแป้งมี การใช้	เป้าหมาย (A) : จำนวน ตย.ที่ส่ง ตรวจและ						

ลำดับ	ตัวชี้วัด	รายการข้อมูล	จว.๑ รอบ ๑ ข้อมูล ๖ เดือน ต.ค.๕๙-มี.ค.๖๐ รอบ ๒ ข้อมูล ๙ เดือน ต.ค.๕๙-มี.ย.๖๐	จว.๒ รอบ ๑ ข้อมูล ๖ เดือน ต.ค.๕๙-มี.ค.๖๐ รอบ ๒ ข้อมูล ๙ เดือน ต.ค.๕๙-มี.ย.๖๐	จว.	จว.	ภาพรวมเขต รอบ ๑ ข้อมูล ๖ เดือน ต.ค.๕๙-มี.ค.๖๐ รอบ ๒ ข้อมูล ๙ เดือน ต.ค.๕๙-มี.ย.๖๐	(สำหรับเป็นข้อมูลเปรียบเทียบ) ภาพรวมเขต -รอบ ๑ ข้อมูล ณ ไตรมาส ๑ (ข้อมูล ต.ค. – ธ.ค.๕๙) -รอบ ๒ ข้อมูล ณ ไตรมาส ๒ (ข้อมูล ต.ค.๕๙ – ธ.ค.๖๐)
	วัตถุประสงค์ ปณอาหาร ตามเกณฑ์ ที่กำหนด	ได้รับผล การตรวจ วิเคราะห์						
		ผลงาน (B): จำนวน ตย.ที่ผ่าน มาตรฐาน						
		อัตรา/ร้อยละ : (B/A) x ๑๐๐						
๔	ร้อยละ ของน้ำมัน ทอด อาหาร ณ สถานที่ ผลิต กลุ่มเป้าหมายและ สถานที่ จำหน่าย มีปริมาณ สาร โพ ลาร์ เป็น ไป ตามเกณฑ์ ที่กำหนด	เป้าหมาย (A) : จำนวน ตย.ที่ส่ง ตรวจและ ได้รับผล การตรวจ วิเคราะห์						
		ผลงาน (B): จำนวน ตย.ที่ผ่าน มาตรฐาน						
		อัตรา/ร้อยละ : (B/A) x ๑๐๐						

๔. ประเด็นสำคัญที่เป็นความเสี่ยงต่อการทำให้การขับเคลื่อนนโยบายหรือการดำเนินงานไม่ประสบความสำเร็จ (Key Risk Area/ Key Risk Factor) ซึ่งได้จากการวินิจฉัย ประมวล วิเคราะห์ สังเคราะห์ จากการตรวจติดตาม

๕. ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

ปัญหา/อุปสรรค/ที่ทำให้การดำเนินงานไม่บรรลุวัตถุประสงค์	ข้อเสนอแนะที่ให้ต่อหน่วยรับผิดชอบ	สิ่งที่ผู้ทำหน้าที่ตรวจราชการรับไป ประสาน หรือ ดำเนินการต่อ

๖. ข้อเสนอแนะต่อนโยบาย /ต่อส่วนกลาง / ต่อผู้บริหาร / ต่อระเบียบ กฎหมาย

๗. นวัตกรรมที่สามารถเป็นแบบอย่าง (ถ้ามี)

ผู้รายงาน นายประเสริฐ กิตติประภัสร์
ตำแหน่ง หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข
วัน/เดือน/ปี ๑๒ มกราคม ๒๕๖๐
โทร ๐๘๑๘๘๔๕๓๐๒ e-mail pskto๙@yahoo.com