

แบบรายงานการตรวจราชการระดับจังหวัด ปีงบประมาณ พ.ศ. 2560
คณะที่ 1: การส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรค และการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ
หัวข้อ ผลิตภัณฑ์อาหารสดและอาหารแปรรูปมีความปลอดภัย
จังหวัด แพร่ เขตสุขภาพที่ 1 ตรวจราชการ วันที่ วันที่ 5 - 7 กรกฎาคม 2560

KPI : 1.3.2 การเฝ้าระวังและตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารสดและอาหารแปรรูป

● **สถานการณ์/สภาพปัญหา**

1. การปนเปื้อนสารตกค้างจากยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้

1.1 ข้อมูลคุณภาพผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ย้อนหลัง 3 ปี

รายการ	2559			2558			2557		
	เป้า ตรวจ	ผ่าน	ร้อยละ	เป้า ตรวจ	ผ่าน	ร้อยละ	เป้า ตรวจ	ผ่าน	ร้อยละ
ผักและผลไม้สด (ยาฆ่าแมลง)	42	40	95.24	347	345	99.42	924	919	99.46

จากข้อมูลผลตรวจวิเคราะห์การตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้สดจังหวัดแพร่ ปี 2557 – 2559 พบการตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้สด ร้อยละ 0.54, 0.58 และ 4.76 ตามลำดับ ซึ่งเป็นข้อมูลบ่งชี้ถึงความเสี่ยงที่ยังมีอยู่ ซึ่งในปีงบประมาณ 2560 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแพร่ ร่วมกับหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารกลุ่มที่ 2 (Mobile Unit) สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ และโรงพยาบาลทุกแห่งในจังหวัดแพร่ จึงดำเนินการสุ่มตรวจผักและผลไม้สดในตลาดแผงจำหน่ายอาหาร โรงครัวในโรงพยาบาล ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (GT Test kit) จำนวน 120 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน 118 ตัวอย่าง (ร้อยละ 98.33) ไม่ผ่านมาตรฐาน 2 ตัวอย่าง (ร้อยละ 1.67) ซึ่งตัวอย่างที่ตรวจพบยาฆ่าแมลง ได้แก่ สะระแหน่ จำนวน 2 ตัวอย่าง เพื่อเป็นการเฝ้าระวังผักและผลไม้ให้มีความปลอดภัยจากสารตกค้างของยาฆ่าแมลง สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแพร่ จึงได้จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ให้เครือข่ายและประชาชนผู้บริโภคในการล้างผักและผลไม้เพื่อลดสารตกค้างของยาฆ่าแมลง และจะดำเนินการส่งต่อข้อมูลผลตรวจวิเคราะห์ที่ไม่ผ่านมาตรฐานให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาและปรับปรุงแก้ไขปัญหาค้นพบต่อไป

2. การปลอมปนสารเร่งเนื้อแดงในเนื้อสัตว์สด

2.1 ข้อมูลคุณภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์สดย้อนหลัง 3 ปี

รายการ	2559			2558			2557		
	เป้า ตรวจ	ผ่าน	ร้อยละ	เป้า ตรวจ	ผ่าน	ร้อยละ	เป้า ตรวจ	ผ่าน	ร้อยละ
เนื้อสัตว์สด	11	11	100	20	20	100	-	-	-

ในปีงบประมาณ 2560 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแพร่ร่วมกับหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารกลุ่มที่ 2 (Mobile Unit) สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ และโรงพยาบาล 7 แห่งในจังหวัดแพร่ ได้สุ่มตรวจสารเร่งเนื้อแดงในเนื้อหมูสด จำนวน 44 ตัวอย่าง พบว่า ผ่านมาตรฐาน 44 ตัวอย่าง (ร้อยละ 100) ซึ่งจากข้อมูลการสุ่มตรวจสารเร่งเนื้อแดงในเนื้อสัตว์ ตั้งแต่ปี 2558 – 2560 ไม่พบการปนเปื้อนของ

สารเร่งเนื้อแดงในพื้นที่จังหวัดแพร่ ซึ่งแม้ผลการตรวจจะผ่านมาตรฐาน แต่ก็ยังต้องมีการตรวจสอบเฝ้าระวังอย่างต่อเนื่อง ตามแผนปฏิบัติการที่จัดทำร่วมกับพื้นที่และหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit) ทุกปี

3. การปลอมปนสารที่มีฤทธิ์ทางยาในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

ข้อมูลพื้นฐาน สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ปีงบประมาณ 2560

ปีงบประมาณ	จำนวนสถานประกอบการ (แห่ง)								
	อำเภอเมือง	อำเภอสูงเม่น	อำเภอเด่นชัย	อำเภอลอง	อำเภอร้องกวาง	อำเภอนองม่วงไช	อำเภอสอง	อำเภอร้องกวาง	รวม
2560	0	1	0	0	1	0	0	0	2

* หมายเหตุ ข้อมูล ณ วันที่ 31 พ.ค. 2560

จังหวัดแพร่ มีสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์เสริมอาหารในพื้นที่ จำนวน ๒ แห่ง แต่ยังไม่ได้นำมาดำเนินการผลิต และอยู่ระหว่างดำเนินการขอเลขสารบบอาหารจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ทางสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแพร่ จึงได้สุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ณ สถานที่จำหน่ายในพื้นที่จังหวัดแพร่ ที่มักมีการโฆษณาอวดอ้างสรรพคุณ เกินจริงในเรื่องลดความอ้วนและเสริมสมรรถภาพทางเพศ เพื่อตรวจวิเคราะห์การปลอมปนสารที่มีฤทธิ์ทางยา จำนวน 5 ตัวอย่าง พบว่า ผ่านมาตรฐาน 5 ตัวอย่าง (ร้อยละ 100)

4. คุณภาพน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ข้อมูลพื้นฐาน สถานประกอบการน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ปีงบประมาณ 2560

ปีงบประมาณ	จำนวนสถานประกอบการ (แห่ง)								
	อำเภอเมือง	อำเภอสูงเม่น	อำเภอเด่นชัย	อำเภอลอง	อำเภอร้องกวาง	อำเภอนองม่วงไช	อำเภอสอง	อำเภอร้องกวาง	รวม
2560	50	29	14	13	15	6	16	13	156

* หมายเหตุ ข้อมูล ณ วันที่ 31 พ.ค. 2560

ในการดำเนินการตรวจพัฒนาสถานประกอบการตามเกณฑ์มาตรฐาน GMP น้ำบริโภคฯ สำหรับสถานประกอบการน้ำบริโภคฯ ในปี 2560 ได้มีการแบ่งระดับคะแนนออกเป็น 5 ระดับ ผลการตรวจพัฒนาสถานประกอบการ รายละเอียดตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ผลการตรวจพัฒนาสถานประกอบการตามเกณฑ์มาตรฐาน GMP น้ำบริโภค

คะแนนผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตน้ำบริโภค (คะแนน GMP)	จำนวนสถานที่ (แห่ง) ปีงบประมาณ 2560
น้อยกว่า 60	0
60 – น้อยกว่า 71	0
71 – น้อยกว่า 81	10
81 – น้อยกว่า 91	78
91 – 100	61
รวม	149

หมายเหตุ สถานประกอบการบางส่วนหยุดผลิต/ยกเลิกสถานประกอบการ/ขออนุญาตใหม่ ในปี 2560 จำนวน 7 แห่ง ส่งผลให้ไม่สามารถตรวจประเมินได้ตามเป้าหมายที่กำหนดได้

การเฝ้าระวังคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำบริโภคฯ ในปี 2560 มีการเฝ้าระวังคุณภาพผลิตภัณฑ์ ณ สถานที่ผลิต เพื่อตรวจวิเคราะห์คุณภาพ จำนวน 6 รายการ ได้แก่ ค่าความเป็นกรด-ด่าง, ปริมาณโคลิฟอร์ม, อี.โคไล, *S.aureus*, *Salmonella spp.* และความกระด้าง รายละเอียดตามตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ข้อมูลผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างน้ำบริโภคฯ ปี 2560

ผลิตภัณฑ์	จำนวนตัวอย่างที่ส่งตรวจวิเคราะห์ (ตัวอย่าง)			หมายเหตุ (ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน)
	ทั้งหมด	ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์	
น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	149	132 (88.59%)	17 (11.41%)	- ด้านความเป็นกรด - ด่าง จำนวน 13 ตัวอย่าง - ปริมาณ MPN Coliforms จำนวน 3 ตัวอย่าง - ความกระด้าง จำนวน 2 ตัวอย่าง

แนวทางการกำกับดูแลคุณภาพน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

- จังหวัดแพร่ได้มีการกระจายอำนาจให้กับพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับอำเภอ ในการตรวจประเมินสถานประกอบการพร้อมเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ เพื่อดำเนินการส่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 1/1 เชียงราย
- การแก้ไขปัญหาสถานประกอบการที่ไม่ผ่านมาตรฐานด้านคุณภาพ เจ้าหน้าที่ที่มิจังหวัดและทีมอำเภอ มีการออกตรวจประเมินซ้ำเพื่อให้ผู้ประกอบการมีการปรับปรุง แก้ไขคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้ได้ตามมาตรฐาน
- สำหรับสถานประกอบการที่ไม่ผ่านมาตรฐาน ดำเนินการส่งเรื่องให้คณะกรรมการพิจารณาดี พิจารณาดำเนินคดีตามกฎหมาย Compliance Policy ต่อไป

5. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

ข้อมูลพื้นฐาน สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ปีงบประมาณ 2560

ปีงบประมาณ	จำนวนสถานประกอบการ (แห่ง)								
	อำเภอเมือง	อำเภอสอง	อำเภอเด่นชัย	อำเภอลอง	อำเภอร้องกวาง	อำเภอนองม่วง	อำเภอวังชิ้น	อำเภอวังชิ้น	รวม
2560	2	1	5	0	0	0	1	0	9

* หมายเหตุ ข้อมูล ณ วันที่ 31 พ.ค. 2560

จังหวัดแพร่ มีสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (ลูกชิ้น หมูยอ แหนม) จำนวน 9 แห่งในปีงบประมาณ 2560 ได้จัดทำแผนปฏิบัติการร่วมกับพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับอำเภอในการตรวจสถานที่ผลิตและเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

- ผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิต พบว่า ผ่านเกณฑ์ GMP 9 แห่ง (ร้อยละ 100)
- ผลการตรวจวิเคราะห์ชนิดและปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร พบว่า ผ่านมาตรฐาน 2 ตัวอย่าง (ร้อยละ 22.22) ไม่ผ่านมาตรฐาน 7 ตัวอย่าง (ร้อยละ 77.78) ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่พบว่าไม่ผ่านมาตรฐานคือ หมูยอ พบวัตถุกันเสียที่ห้ามใช้ จำนวน 6 ตัวอย่าง และลูกชิ้นหมูพบวัตถุกันเสียที่ห้ามใช้ จำนวน 1 ตัวอย่าง

แนวทางการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

- จังหวัดแพร่ได้มีการกระจายอำนาจให้กับพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับอำเภอ ในการตรวจประเมินและพัฒนาสถานประกอบการให้ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ GMP
- ทีมจังหวัด เจ้าหน้าที่ระดับอำเภอ และผู้ประกอบการ ร่วมกันปรับปรุงแก้ไขคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้ได้ตามมาตรฐาน
- ทำแผนเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์อย่างต่อเนื่อง โดยสุ่มเก็บตัวอย่างในพื้นที่จังหวัดแพร่ ส่งตรวจวิเคราะห์ชนิดและปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 1/1 เชียงราย
- สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ผ่านมาตรฐาน ดำเนินการส่งเรื่องให้คณะกรรมการพิจารณาคดี พิจารณาดำเนินคดีตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องต่อไป

6. ผลิตภัณฑ์นมโรงเรียน

จังหวัดแพร่ไม่มีสถานที่ผลิตนมโรงเรียน จึงได้กำหนดแนวทางการดำเนินงานที่มุ่งเน้นการกำกับดูแลคุณภาพ มาตรฐานและความปลอดภัยของนมโรงเรียน รูปแบบการดำเนินงานบูรณาการร่วมกับสถานศึกษา องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น ทีมระดับอำเภอ (รพช.และ สสอ.) และคณะกรรมการโครงการอาหารเสริม (นมโรงเรียน) จังหวัดแพร่ ในการคัดเลือกนมโรงเรียน และเฝ้าระวังด้านการเก็บรักษา และตรวจสอบคุณภาพนมในโรงเรียนทุกแห่งตามคู่มือการดำเนินงานนมโรงเรียน

7. ผลิตภัณฑ์จากแป้ง

ข้อมูลพื้นฐาน สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์จากแป้ง ปีงบประมาณ 2560

ปีงบประมาณ	จำนวนสถานประกอบการ (แห่ง)								
	อำเภอเมือง	อำเภอสองแคว	อำเภอเด่นชัย	อำเภอลอง	อำเภอร้องกวาง	อำเภอนองม่วงไข่	อำเภอสอง	อำเภอร้องกวาง	รวม
2560	2	0	0	1	0	0	0	0	3

* หมายเหตุ ข้อมูล ณ วันที่ 31 พ.ค. 2560

ข้อมูลคุณภาพผลิตภัณฑ์จากแป้งย้อนหลัง 3 ปี

รายการ	2559			2558			2557		
	เป้า ตรวจ	ผ่าน	ร้อยละ	เป้า ตรวจ	ผ่าน	ร้อยละ	เป้า ตรวจ	ผ่าน	ร้อยละ
ผลิตภัณฑ์จาก แป้ง	2	2	100	2	2	100	2	2	100

ในปีงบประมาณ 2557 – 2559 ได้ดำเนินการเก็บตัวอย่างเส้นก๋วยเตี๋ยว ณ สถานที่ผลิต ส่งตรวจวิเคราะห์ปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งพบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด ในปี 2560 จึงได้จัดทำแผนปฏิบัติการร่วมกับพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับอำเภอในการตรวจประเมินสถานที่ผลิต และเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ โดยดำเนินการเก็บตัวอย่างเส้นก๋วยเตี๋ยว 2 ตัวอย่าง และขนมจีน 1 ตัวอย่าง

- ผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิต พบว่า ผ่านเกณฑ์ GMP 3 แห่ง (ร้อยละ 100)

- ผลการตรวจวิเคราะห์ชนิดและปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร พบว่า ผ่านมาตรฐาน 3 ตัวอย่าง (ร้อยละ 100)

8. น้ำมันทอดอาหาร

ข้อมูลคุณภาพน้ำมันทอดอาหาร ย้อนหลัง 3 ปี

รายการ	2559			2558			2557		
	เป้า ตรวจ	ผ่าน	ร้อยละ	เป้า ตรวจ	ผ่าน	ร้อยละ	เป้า ตรวจ	ผ่าน	ร้อยละ
น้ำมันทอดซ้ำ (ณ สถานที่จำหน่าย)	24	20	83.33	44	43	97.73	234	227	97.01
น้ำมันทอดซ้ำ (ณ สถานที่ผลิต)	107	86	80.37	-	-	-	-	-	-

จากข้อมูลผลตรวจวิเคราะห์ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร ณ สถานที่จำหน่าย ปี 2557 – 2559 พบว่า สถานที่จำหน่ายมีการใช้น้ำมันทอดอาหารที่มีปริมาณสารโพลาร์เกินมาตรฐาน ร้อยละ 2.99, 2.27 และ 16.67 ตามลำดับ และในปี 2559 ได้มีการสุ่มตรวจน้ำมันทอดอาหาร ณ สถานที่ผลิตแคบหมู ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นของฝากของจังหวัดแพร่ พบว่า มีการใช้น้ำมันทอดอาหารที่มีปริมาณสารโพลาร์เกินมาตรฐาน ร้อยละ 19.63 ซึ่งเป็นข้อมูลบ่งชี้ถึงความเสี่ยงต่อสุขภาพผู้บริโภค

ในปีงบประมาณ 2560 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแพร่ จึงร่วมกับหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารกลุ่มที่ 2 (Mobile Unit) ในการสุ่มตรวจน้ำมันทอดอาหาร ณ สถานที่จำหน่าย เช่น ตลาดสด ตลาดนัด จำนวน 32 ตัวอย่าง พบว่า ผ่านมาตรฐาน 29 ตัวอย่าง (ร้อยละ 90.63) ไม่ผ่านมาตรฐาน 3 ตัวอย่าง (ร้อยละ 9.37) และได้คัดเลือกสถานที่ผลิตอาหารที่เป็นผลิตภัณฑ์เด่นของจังหวัดที่มีการใช้น้ำมันในกระบวนการทอด ได้แก่สถานที่ผลิตแคบหมู 2 แห่ง และสถานที่ผลิตข้าวแตน 2 แห่ง ซึ่งได้จัดทำแผนปฏิบัติการในการตรวจสอบสถานที่ผลิต และเก็บตัวอย่างน้ำมันที่ใช้ทอดอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 1/1 เชียงราย จำนวน 8 ตัวอย่าง (แห่งละ 2 ตัวอย่าง) ผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิต พบว่า ผ่านเกณฑ์ Primary GMP ทั้ง 4 แห่ง (ร้อยละ 100) และผลตรวจวิเคราะห์ปริมาณสารโพลาร์อยู่ระหว่างการส่งตรวจวิเคราะห์

● 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	1.มีแผนสำรวจ/ตรวจสถานที่/เก็บตัวอย่าง 2.มีผลการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ 3.ดำเนินการตามแผนงาน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30	ดำเนินการตามแผนงาน ตรวจสถานที่และเก็บตัวอย่าง ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60	ดำเนินการตามแผนงาน และเก็บตัวอย่างร่วมกับ Mobile Unit ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100	1. รวบรวมผลการดำเนินงาน 2. สรุปผล/วิเคราะห์ข้อมูล 3. ส่งต่อข้อมูลให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาและปรับปรุงแก้ไขต่อไป

มาตรการดำเนินงานในพื้นที่	3 เดือน	6 เดือน	9 เดือน	12 เดือน
ผลลัพธ์ที่ต้องการ - ผักและผลไม้สดมีความปลอดภัยจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ร้อยละ 95				
ผลการดำเนินงาน	สำรวจสถานที่ผลิตพบว่า จ.แพร่ ไม่มีสถานที่ผลิต (คัดและบรรจุ) ผักและผลไม้สด	ดำเนินการตามแผนงาน สุ่มตรวจเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ร้อยละ 30	ดำเนินการตามแผนงาน สุ่มตรวจเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ร่วมกับ Mobile Unit ร้อยละ 100	1. รวบรวมผลการดำเนินงาน 2. สรุปผล/วิเคราะห์ข้อมูลภายในเดือนสิงหาคม ๒๕๖๐
2. เนื้อสัตว์สด 2.1 ร่วมกับ Mobile Unit สุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์สด ณ สถานที่จำหน่าย ตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น	จัดทำแผนเก็บตัวอย่างร่วมกับ Mobile Unit	ดำเนินการตามแผนตรวจตัวอย่าง ณ สถานที่จำหน่าย ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 30	ดำเนินการตามแผนตรวจตัวอย่าง ณ สถานที่จำหน่าย ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 100	1. รวบรวมผลการดำเนินงาน 2. สรุปผล/วิเคราะห์ข้อมูล 3. ส่งต่อข้อมูลให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาและปรับปรุงแก้ไขต่อไป
ผลลัพธ์ที่ต้องการ - เนื้อสัตว์สด มีความปลอดภัยจากการปลอมปนสารเร่งเนื้อแดง ร้อยละ 95				
ผลการดำเนินงาน	มีแผนเก็บตัวอย่างร่วมกับ Mobile Unit	กำหนดแผน/เป้าหมาย ในการสุ่มตัวอย่างร่วมกับ Mobile Unit	ดำเนินการตามแผนตรวจตัวอย่าง ณ สถานที่จำหน่าย ร้อยละ 100	1. รวบรวมผลการดำเนินงาน 2. สรุปผล/วิเคราะห์ข้อมูลภายในเดือนสิงหาคม ๒๕๖๐

มาตรการดำเนินงานในพื้นที่	3 เดือน	6 เดือน	9 เดือน	12 เดือน
3. น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 3.1 ตรวจสอบสถานที่ผลิตตามเกณฑ์ GMP และเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ 3.2 ดำเนินการปรับปรุงสถานที่และควบคุมการผลิตสถานที่ที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์หรือผลตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ไม่เป็นไปตามกฎหมาย ในปีงบประมาณ 58-59 3.3 ประชุมพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ	ยืนยันข้อมูลสถานที่ผลิตที่มีผลการตรวจประเมินสถานที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ GMP หรือผลตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ไม่เป็นไปตามกฎหมาย ให้ อย.	1.ปรับปรุงสถานที่และควบคุมกระบวนการผลิตน้ำบริโภคฯ ณ สถานที่ผลิตที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ในปีงบประมาณ 58-59 2. ตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70	ตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100	1. รวบรวมผลการดำเนินงาน 2.สรุปผล/วิเคราะห์ข้อมูล
ผลลัพธ์ที่ต้องการ - น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทมีคุณภาพมาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนด ร้อยละ 100				
ผลการดำเนินงาน	1.ยืนยันข้อมูลสถานที่ผลิต และผลตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ไม่เป็นไปตามกฎหมาย ให้ อย.ทราบ 2.มีแผนสำรวจ/ตรวจสถานที่ผลิตและเก็บตัวอย่างน้ำบริโภคฯ	1.จัดประชุมพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง (จัดประชุมวันที่ 17 ม.ค. 2560) 2. เก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ ร้อยละ 100 ช่วงวันที่ 30 ม.ค.- 1 ก.พ. 60	1.จัดประชุมผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องเพื่อสรุปผลการตรวจวิเคราะห์ ปัญหาที่พบ และแนวทางการดำเนินการตามกฎหมาย (จัดประชุมวันที่ 6 มิ.ย. 2560) 2. เก็บตัวอย่าง (เฉพาะรายที่ไม่ผ่านเกณฑ์) ส่งตรวจวิเคราะห์ ช่วงวันที่ 26-27 มิ.ย.60 3. สถานที่ประกอบการที่ผลิตภัณฑ์ไม่ผ่าน	1. รวบรวมผลการดำเนินงาน 2. สรุปผล/วิเคราะห์ข้อมูลภายในเดือนสิงหาคม ๒๕๖๐

มาตรการดำเนินงานในพื้นที่	3 เดือน	6 เดือน	9 เดือน	12 เดือน
			มาตรฐาน 17 แห่ง จำนวน 17 ตัวอย่าง (ร้อยละ 11.41) ดำเนินการส่งเรื่องให้ คณะกรรมการ พิจารณาคดี พิจารณาดำเนินคดี ตามเกณฑ์ Compliance Policy ในวันที่ 19 มิ.ย. 2560	
4. ผลลัพธ์จากเป้า 4.1 ตรวจสอบที่ และเก็บ ตัวอย่างผลิตภัณฑ์จากเป้า ณ สถานที่ผลิต ส่งตรวจวิเคราะห์ ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ การแพทย์	มีแผนตรวจสอบสถานที่/ สุ่มเก็บตัวอย่าง ณ สถานที่ผลิต	ดำเนินการตาม แผนงาน ไม่น้อย กว่าร้อยละ 70	ดำเนินการตาม แผนงาน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 100	1. รวบรวมผลการ ดำเนินงาน 2. สรุปผล/ วิเคราะห์ข้อมูล
ผลลัพธ์ที่ต้องการ - ผลลัพธ์จากเป้ามีการใช้ วัตถุเจือปนอาหารตามเกณฑ์ ที่กำหนด ร้อยละ 70				
ผลการดำเนินงาน	มีแผนตรวจสอบสถานที่/ เก็บตัวอย่าง ณ สถานที่ผลิต	ดำเนินการตรวจสอบ สถานที่ และเก็บ ตัวอย่างส่งตรวจ วิเคราะห์ ร้อยละ 100	รวบรวมผลการ ดำเนินงาน	1. รวบรวมผลการ ดำเนินงาน 2. สรุปผล/ วิเคราะห์ข้อมูล ภายในเดือน สิงหาคม ๒๕๖๐

มาตรการดำเนินงานในพื้นที่	3 เดือน	6 เดือน	9 เดือน	12 เดือน
5. น้ำมันทอดอาหาร 5.1 ตรวจสอบประเมิณสถานที่ผลิตกลุ่มเป้าหมาย (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 1 แห่ง (เป้าหมายทั้งหมด 4 แห่ง)	กำหนดแผน/เป้าหมาย ในการสุ่มตัวอย่างร่วมกับ Mobile Unit	ตรวจสอบสถานที่ผลิตกลุ่มเป้าหมาย และสุ่มเก็บตัวอย่าง ณ สถานที่ผลิต และสถานที่จำหน่าย ร่วมกับ Mobile Unit (ณ สถานที่ผลิตจำนวน 4 แห่ง, ณ สถานที่จำหน่าย 32 แห่ง) ร้อยละ 100	1. รวบรวมผลการดำเนินงาน 2. สรุปผล/วิเคราะห์ข้อมูลภายในเดือนสิงหาคม ๒๕๖๐
6. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร 6.1 ตรวจสอบสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ตามเกณฑ์ที่กำหนด	มีแผนตรวจสอบสถานที่/สุ่มเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์	ตรวจสอบสถานที่ผลิตและสุ่มเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60	ตรวจสอบสถานที่ผลิตและสุ่มเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100	1. รวบรวมผลการดำเนินงาน 2. สรุปผล/วิเคราะห์ข้อมูล

มาตรการดำเนินงานในพื้นที่	3 เดือน	6 เดือน	9 เดือน	12 เดือน
6.2 เก็บตัวอย่างส่งตรวจ วิเคราะห์ ณ ศูนย์ วิทยาศาสตร์การแพทย์				
ผลลัพธ์ที่ต้องการ - ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์มีการ ใช้วัตถุเจือปนอาหารตาม เกณฑ์ที่กำหนด ร้อยละ 70 - ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารมี ความปลอดภัยจากการ ปลอมปนสารที่มีฤทธิ์ทางยา ร้อยละ 75				
ผลการดำเนินงาน	มีแผนตรวจสอบสถานที่/ สุ่มเก็บตัวอย่างส่ง ตรวจวิเคราะห์	1.ตรวจสอบสถานที่ผลิต ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ จำนวน 3 แห่ง (ร้อยละ 33.33) 2.สุ่มเก็บตัวอย่าง ส่งตรวจวิเคราะห์ คุณภาพ ร้อยละ 100	1.ตรวจสอบสถานที่ผลิต ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ จำนวน 6 แห่ง (ร้อย ละ 66.67) 2. ผลิตภัณฑ์อาหารที่ ไม่ผ่านมาตรฐาน ดำเนินการส่งเรื่องให้ คณะกรรมการ พิจารณาคดี พิจารณาดำเนินคดี ตามกฎหมายที่ เกี่ยวข้องต่อไป ใน วันที่ 19 มิ.ย. 2560	1. รวบรวมผลการ ดำเนินงาน 2. สรุปผล/ วิเคราะห์ข้อมูล ภายในเดือน สิงหาคม ๒๕๖๐

● แผนการตรวจราชการตาม ETL

รอบ 3 เดือน	รอบ 6 เดือน	รอบ 9 เดือน	รอบ 12 เดือน
1.มีแผนบูรณาการดำเนินงาน อาหารปลอดภัยตลอดห่วงโซ่ ระดับจังหวัด 2.ดำเนินการตามแผนการ ดำเนินงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของแผนงาน 3.รายงาน ความก้าวหน้าการ ดำเนินงานของหน่วยงานใน เขตบริการสุขภาพ ผ่านกลไก คณะอนุกรรมการคุ้มครอง	1.ดำเนินการตาม แผนการดำเนินงานไม่ น้อยกว่า ร้อยละ 65 ของแผน 2.รายงาน ความก้าวหน้าการ ดำเนินงานของ หน่วยงานในเขต บริการสุขภาพ ผ่าน กลไก	1 . ดำ เนิ น ก า ร ต า ม แผนการดำเนินงาน ร้อย ละ 100 ของแผน 2.รายงานความก้าวหน้า การดำเนินงาน ของ หน่วยงานในเขตบริการ สุขภาพ ผ่าน กลไก คณ ะ อนุ ก ร ร ม ก า ร ค ุ้ ม คร อ ง ผู้ บ ริ โภ ค ด ำ น ผลิ ต ภ ั ณ ฑ์ สุ ข ภ า พ ระ ด บั	1.รายงาน ความก้าวหน้าการ ดำเนินงานของ หน่วยงานในเขตบริการ สุขภาพ ผ่านกลไก คณะอนุกรรมการ คุ้มครองผู้บริโภคด้าน ผลิตภัณฑ์สุขภาพ ระดับเขต 2.ประสานและส่งต่อ

ผู้บริโภครด้านผลิตภัณฑ์ สุขภาพระดับเขต	คณะกรรมการ คุ้มครองผู้บริโภคด้าน ผลิตภัณฑ์สุขภาพ ระดับเขต	เขต	ข้อมูลผลการ ดำเนินงานให้ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ในจังหวัด
---	--	-----	---

● ผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดผลสำเร็จ

ลำดับ	ตัวชี้วัด	รายการข้อมูล	เมือง	สูงเนิน	เด่นชัย	ลอง	วังซัน	ร่องวาง	สอง	หนองม่วงไข่	ภาพรวม จังหวัด (ข้อมูล ณ วันที่รับ ตรวจ)	ภาพรวมจังหวัด - รอบ 2 ณ ไตร มาส 3
1	ร้อยละของ ผักและผลไม้ สดมีความ ปลอดภัย จากสารเคมี กำจัด ศัตรูพืช	เป้าหมาย (ผลิต+จำหน่าย)	30	10	10	10	10	10	10	10	100	100
		ได้รับผลตรวจ (A)	51	14	10	10	10	26	14	15	150	150
		ผลตรวจผ่าน(B)	49	14	10	10	10	26	14	15	148	148
		ร้อยละ (Ax100/B)	96.08	100	100	100	100	100	100	100	98.67	98.67
2	ร้อยละของ เนื้อสัตว์สด มีความ ปลอดภัย จากการ ปลอมปน สารเร่งเนื้อ แดง	เป้าหมาย	12	4	4	4	4	4	4	4	40	40
		ได้รับผลตรวจ (A)	13	2	4	3	5	8	4	5	44	44
		ผลตรวจผ่าน(B)	13	2	4	3	5	8	4	5	44	44
		ร้อยละ (Ax100/B)	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
3	ร้อยละของ น้ำบริโภคใน ภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิท กลุ่มเป้าหมาย มีคุณภาพ มาตรฐาน ตามเกณฑ์ที่ กำหนด	เป้าหมาย	55	29	14	13	13	15	16	6	161	161
		ได้รับผลตรวจ (A)	45	29	13	13	12	15	16	6	149	146
		ผลตรวจผ่าน(B)	42	26	12	11	9	15	12	5	132	132
		ร้อยละ (Ax100/B)	93.34	89.66	92.31	84.62	75	100	75	83.34	88.60	88.60
4	ร้อยละของ ผลิตภัณฑ์ จากเนื้อสัตว์ ที่มีการใช้ วัตถุเจือปน อาหารตาม เกณฑ์ที่	เป้าหมาย	2	1	5	-	-	-	1	-	9	9
		ได้รับผลตรวจ (A)	2	1	5	-	-	-	1	-	9	9
		ผลตรวจผ่าน(B)	0	1	0	-	-	-	1	-	2	2
		ร้อยละ (Ax100/B)	0	100	0	-	-	-	100	-	22.22	22.22

ลำดับ	ตัวชี้วัด	รายการข้อมูล	เนื้อ	สูง	เด่น	ลง	วัง	ร่อง	สอง	หนอง	ภาพรวม จังหวัด (ข้อมูล ณ วันที่รับ ตรวจ)	ภาพรวมจังหวัด - รอบ 2 ณ ไตร มาส 3
	กำหนด											
5	ร้อยละของ ผลิตภัณฑ์ เสริมอาหาร มีความ ปลอดภัย จากการ ปลอมปน สารที่มีฤทธิ์ ทางยา	เป้าหมาย	3	1	-	-	-	1	-	-	5	5
		ได้รับผลตรวจ (A)	3	1	-	-	-	1	-	-	5	5
		ผลตรวจผ่าน(B)	3	1	-	-	-	1	-	-	5	5
		ร้อยละ (Ax100/B)	100	100	-	-	-	100	-	-	100	100
6	ร้อยละของ ผลิตภัณฑ์ นมโรงเรียน ณ สถานที่ ผลิต มี คุณภาพ มาตรฐาน ตามเกณฑ์ที่ กำหนด	เป้าหมาย									-	
		ได้รับผลตรวจ (A)										
		ผลตรวจผ่าน(B)										
		ร้อยละ (Ax100/B)									ไม่มี สถานที่ ผลิตนม โรงเรียน	ไม่มี สถานที่ ผลิตนม โรงเรียน
7	ร้อยละของ ผลิตภัณฑ์ จากแป้งมี การใช้วัตถุ เจือปน อาหารตาม เกณฑ์ที่ กำหนด	เป้าหมาย	2	-	-	1	-	-	-	-	3	3
		ได้รับผลตรวจ (A)	2	-	-	1	-	-	-	-	3	3
		ผลตรวจผ่าน(B)	2	-	-	1	-	-	-	-	3	3
		ร้อยละ (Ax100/B)	100	-	-	100	-	-	-	-	100	100
8	ร้อยละของ น้ำมันทอด อาหาร ณ สถานที่ผลิต กลุ่มเป้าหมาย และสถานที่ จำหน่าย มี ปริมาณสาร โพลาาร์ เป็นไปตาม เกณฑ์ที่	เป้าหมาย (ผลิต+จำหน่าย)	38	3	2	-	-	15	-	-	58	58
		ได้รับผลตรวจ (A)	20	1	-	-	-	11	-	-	32	32
		ผลตรวจผ่าน(B)	18	1	-	-	-	10	-	-	29	29
		ร้อยละ (Ax100/B)	90	100	-	-	-	90.90	-	-	90.63	90.63

ลำดับ	ตัวชี้วัด	รายการข้อมูล	เมือง	สูงเม่น	เด่นชัย	ลอง	วังจั่น	ร่องวาง	สอง	หนองม่วงไข่	ภาพรวม จังหวัด (ข้อมูล ณ วันที่รับ ตรวจ)	ภาพรวมจังหวัด - รอบ 2 ณ ไตร มาส 3
	กำหนด											
รวมผลิตภัณฑ์ อาหารสดและ อาหารแปรรูปมี ความปลอดภัย		เป้าหมาย	142	48	35	28	27	44	31	20	376	376
		ได้รับผลตรวจ (A)	136	46	34	27	27	61	35	26	392	392
		ผลตรวจผ่าน(B)	127	45	26	25	24	60	31	25	363	363
		ร้อยละ (Ax100/B)	93.38	97.83	76.47	92.60	88.89	98.36	88.57	96.15	92.60	92.60

ข้อมูล ณ วันที่ 31 พฤษภาคม 2559 (หมายเหตุ น้ำมันทอดซ้ำจำนวน 8 ตัวอย่าง รอผลวิเคราะห์จาก ศวก.)

● ประเด็นปัญหา/สาเหตุที่ไม่ได้มาตรฐาน

ผลิตภัณฑ์	ระบุรายละเอียดที่ผลิตภัณฑ์ไม่ได้มาตรฐาน
การปนเปื้อนสาร ตกค้างจากยาฆ่า แมลงในผักและ ผลไม้	<u>ปัญหาที่พบ</u> พบยาฆ่าแมลงในสระสระแห่ง จำนวน 2 ตัวอย่าง ซึ่งได้สุ่มเก็บตัวอย่างจากตลาดสดในเขต อำเภอเมืองแพร่ โดยสระสระหนึ่งที่พบยาฆ่าแมลง ผู้ขายรับมาจากเกษตรกรที่ปลูกภายใน เขตจังหวัดแพร่ <u>สาเหตุ</u> 1. ผู้ผลิต/เกษตรกร (ต้นทาง) ไม่ตระหนักถึงความปลอดภัยในการใช้สารเคมีกำจัด ศัตรูพืชในผักและผลไม้สด 2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ (เกษตรจังหวัด) มุ่งเน้นการกำกับดูแล ความปลอดภัย แหล่ง ผลิต (ผักและผลไม้) ที่เป็นเศรษฐกิจของจังหวัด เช่น ข้าว ถั่วเหลือง เป็นต้น และไม่เน้น เฝ้าระวังผักสวนครัวรั้วกินได้ เนื่องจากคาดว่าไม่มีการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืช
คุณภาพน้ำบริโภค ในภาชนะบรรจุที่ ปิดสนิท ณ สถานที่ ผลิต ไม่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน	<u>ปัญหาที่พบ</u> 1. ด้านความเป็นกรด – ด่าง จำนวน 13 ตัวอย่าง 2. ปริมาณ MPN Coliforms จำนวน 3 ตัวอย่าง 3. ความกระด้าง จำนวน 2 ตัวอย่าง <u>สาเหตุ</u> 1. ผู้ประกอบการขาดความต่อเนื่องในการดูแลรักษาคุณภาพเครื่องกรอง และบางแห่ง ไม่มีชุดทดสอบคุณภาพน้ำ เนื่องจากไม่เห็นถึงความสำคัญของชุดทดสอบ เพราะข้อมูล ที่ผ่านมาในการตรวจวิเคราะห์ไม่ตกมาตรฐาน 2. ผู้ประกอบการขาดความตระหนักและความรับผิดชอบต่อกระบวนการผลิตที่มี คุณภาพ ตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดไว้
ผลิตภัณฑ์จาก เนื้อสัตว์มีการใช้ วัตถุเจือปนอาหาร	<u>ปัญหาที่พบ</u> หมูยอ 5 ตัวอย่าง และลูกชิ้นหมู 1 ตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์พบกรดเบนโซอิก (เกณฑ์ มาตรฐานไม่อนุญาตให้ใช้วัตถุกันเสียกลุ่มเบนโซเอต (กรดเบนโซอิก) ในผลิตภัณฑ์หมูยอ

ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด	และลูกชิ้นหมู) <u>สาเหตุ</u> 1. ผู้ประกอบการขาดความตระหนักและความรับผิดชอบต่อกระบวนการผลิตที่มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดไว้ 2. ผู้ประกอบการขาดความรู้ ในข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมกำกับคุณภาพผลิตภัณฑ์
น้ำมันทอดซ้ำ	<u>ปัญหาที่พบ</u> น้ำมันทอดอาหาร ณ สถานที่จำหน่าย ตรวจพบสารโพลาร์เกินมาตรฐาน จำนวน 3 ตัวอย่าง <u>สาเหตุ</u> ผู้ประกอบการยังไม่ทราบกระบวนการทอดที่ถูกต้องที่จะหลีกเลี่ยงไม่ให้น้ำมันมีปริมาณสารโพลาร์เกินมาตรฐาน

● สรุปผลการตรวจราชการ

ประเด็น	ผลงาน
1. ร้อยละของผลิตภัณฑ์อาหารสดและอาหารแปรรูปมีความปลอดภัย (ร้อยละ 80)	ร้อยละ 92.60
2. ร้อยละดำเนินการตามแผนการเฝ้าระวังฯตามเป้าหมาย (ร้อยละ 100)	ร้อยละ 104.26

● 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 ทำให้ความคลอบคลุมในการดำเนินงานลดลง

● ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

ปัญหา/อุปสรรค/ปัจจัยที่ทำให้การดำเนินงานไม่บรรลุวัตถุประสงค์	ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไข	สิ่งที่ผู้ทำหน้าที่ตรวจราชการรับไปประสาน หรือดำเนินการต่อ
ปัจจัยผู้ประกอบการ/ผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย	1.จังหวัดได้พัฒนาตามบริบทของผู้ประกอบการ 2. จังหวัดมีการส่งต่อข้อมูลให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และบูรณาการแก้ไขปัญหาผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐานร่วมกับคณะกรรมการอาหารปลอดภัยระดับจังหวัด 3. วิจัยและพัฒนาในการสำรวจสภาพปัญหาและแนวทางการแก้ไขปัญหา	ควรมีแนวทางในการพัฒนามาตรฐาน เป็นขั้นบันไดสำหรับรายย่อย
ปัจจัยสิ่งสนับสนุนในการดำเนินงาน	1. ปรับเน้นเป้าหมายที่มีความรุนแรงและมีปัญหาต่อสุขภาพมากที่สุด 2. เขียนโครงการสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเพิ่มเติม	ควรมีการจัดทำระบบการสนับสนุนให้ส่วนภูมิภาคอย่างชัดเจน

● ข้อเสนอแนะต่อนโยบาย /ต่อส่วนกลาง / ต่อผู้บริหาร / ต่อระเบียบ กฎหมาย

1. ควรมีการบูรณาการจัดการปัญหาผลิตภัณฑ์อาหารสดและอาหารแปรรูปที่เป็นปัญหาร่วมกันของหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องในภาพรวม
2. ควรมีเกณฑ์การจัดสรรงบประมาณและสิ่งสนับสนุนอย่างเพียงพอในการดำเนินงานให้กับส่วนภูมิภาค

ผู้รายงาน นายประเสริฐ กิตติประภัสร์
ตำแหน่ง หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข
วัน/เดือน/ปี 15 มิถุนายน 2560
โทร 0818845302 e-mail pskt09@yahoo.com