

เป้าประสงค์ยุทธศาสตร์ที่ 3.13 พัฒนาระบบยา เภสัชสาธารณสุข และส่งเสริมความปลอดภัยด้านอาหาร ผลิตภัณฑ์และบริการสุขภาพ

- ประกอบด้วย
1. พัฒนางานอาหารปลอดภัย
 2. พัฒนางานภาคีเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภค (อย.น้อย/อสม./อปท.)
 3. พัฒนางานเครื่องสำอาง วัตถุอันตราย และผลิตภัณฑ์สมุนไพร
 4. การส่งเสริมผลิตภัณฑ์สุขภาพให้ได้มาตรฐาน
 5. ส่งเสริมความปลอดภัยด้านยา ยาเสพติด และวัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท
 6. พัฒนาสถานประกอบการเพื่อสุขภาพ
 7. พัฒนาสถานพยาบาลเอกชน
 8. พัฒนาศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center : OSSC)
 9. พัฒนางานป้องกันและควบคุมการติดยาต้านจุลชีพ (AMR) และโครงการส่งเสริมการใช้ยาอย่างสมเหตุผล (RDU)
 10. พัฒนางานตามมาตรฐานวิชาชีพเภสัชสาธารณสุขและระบบยา

1. พัฒนางานอาหารปลอดภัย

1. สถานการณ์

ข้อมูล ณ ปี 2566 จังหวัดอุดรดิตถ์มีสถานประกอบการด้านอาหารที่ได้รับอนุญาตแล้ว ทั้งหมด 177 แห่ง จำแนกเป็นสถานที่ผลิตอาหาร จำนวน 169 แห่ง และสถานที่นำเข้าอาหาร จำนวน 8 แห่ง โดยในปีงบประมาณ 2566 มีการออกใบอนุญาตแห่งใหม่ รวมทั้งหมด 11 แห่ง ได้แก่ สถานที่ผลิตฯ 10 แห่ง และสถานที่นำเข้าฯ 1 แห่ง ทั้งนี้มีสถานที่ผลิตที่อยู่ในระหว่างการยื่นขออนุญาต จำนวน 1 แห่ง รายละเอียดดังนี้

ตาราง แสดงจำนวนประเภทสถานประกอบการด้านอาหาร แยกรายอำเภอ จังหวัดอุดรดิตถ์

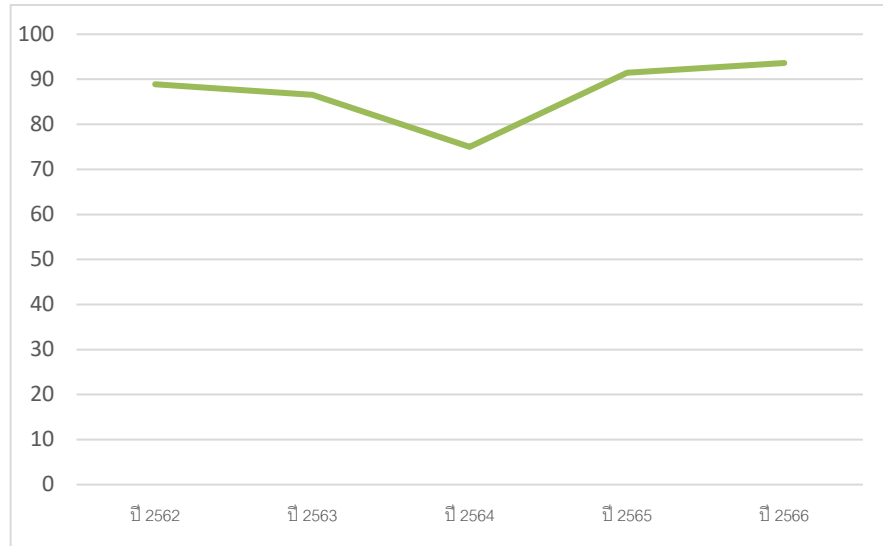
ประเภท	จำนวน (แห่ง)									
	1.พากทา	2.บ้านโคก	3.ทองแสนขัน	4.ตรอน	5.น้ำปาด	6.ท่าปลา	7.ลับแล	8.พิชัย	9.เมืองฯ	รวม
สถานที่ผลิต	6	5	12	11	10	16	24	15	70	169
สถานที่นำเข้าฯ	0	6	1	0	0	0	0	0	1	8
รวม	6	11	13	11	10	16	24	15	79	177

มีการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารให้ปฏิบัติตามเกณฑ์ที่กำหนดอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ซึ่งผ่านเกณฑ์ทุกแห่ง เนื่องจากเป็นเกณฑ์ตามกฎหมาย หากไม่ปฏิบัติมีบทลงโทษตามกฎหมาย

ตาราง แสดงผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปกลุ่มเสี่ยงที่มีการผลิตในจังหวัดอุดรดิตถ์ตั้งแต่ปี 2562-2566

เป้าหมาย	ผลการประเมิน	ปี 2562	ปี 2563	ปี 2564	ปี 2565	ปี 2566
อาหารแปรรูปกลุ่มเสี่ยง (น้ำ, น้ำแข็ง, ผลิตภัณฑ์ OTOP) มีคุณภาพตามเกณฑ์ที่กำหนด	จำนวนกลุ่มเป้าหมายทั้งหมด	54	67	60	94	94
	ผ่านมาตรฐาน	48	58	45	86	88
	ร้อยละ	88.88	86.56	75.00	91.49	93.62

กราฟแสดงร้อยละของอาหารแปรรูปกลุ่มเสี่ยง มีคุณภาพตามเกณฑ์ที่กำหนด ตั้งแต่ ปี 2562-2566



จากผลวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปกลุ่มเสี่ยงพบว่าคุณภาพอาหารตั้งแต่ ปี 2562 -2564 มีแนวโน้มลดลง จึงมีการพัฒนาความรู้แก่ผู้ผลิตและเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน โดยคาดหวังให้มีกระบวนการผลิตที่เป็นไปตามมาตรฐานที่ดี เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัย ซึ่งผลลัพธ์คือใน ปี 2565 คุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารเริ่มมีความปลอดภัยมากขึ้น และในปัจจุบัน ปี 2566 ก็มีผลที่ดียิ่งขึ้นเมื่อเทียบกับปีที่ผ่านมา

การเฝ้าระวังและขับเคลื่อนการแก้ไขปัญหาสารปนเปื้อนในอาหาร ในส่วนความปลอดภัยของอาหารสด มีการสุ่มตรวจ ณ สถานที่ขาย เช่น ตลาดขายส่ง ตลาดสด ตลาดนัด เป็นต้น และตรวจอาหารสดที่เป็นวัตถุดิบในการปรุงประกอบอาหาร ได้แก่ โรงครัวของโรงพยาบาล และเรือนจำ จำนวน 3,355 ตัวอย่าง พบว่าอาหารปลอดภัยและเป็นไปตามมาตรฐานจำนวน 3,308 ตัวอย่าง (ร้อยละ 98.59) ปัญหาสำคัญที่พบได้แก่ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภคไม่ได้มาตรฐาน (ได้มาตรฐานร้อยละ 88.24) สารอะฟลาทอกซิน (ปลอดภัยร้อยละ 92.54) สารฟอร์มาลิน (ปลอดภัยร้อยละ 93.30) สารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ (ปลอดภัยร้อยละ 94.84) สารกันรา (ปลอดภัยร้อยละ 99.40) และสารกำจัดแมลงในระดับที่ปลอดภัย (ปลอดภัยร้อยละ 99.63) ตามลำดับ

2. การดำเนินงาน/ผลการดำเนินงาน

กลยุทธ์/แผนงาน/กิจกรรมที่ดำเนินการในปี 2566

กลยุทธ์ที่ 1-2 พัฒนาระบบการอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร/นำเข้าที่ขอรับอนุญาต (ขอใหม่และต่ออายุ)

- กิจกรรมที่ 1 จัดทำคู่มือ/เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการขออนุญาต
- กิจกรรมที่ 2 จัดระบบให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการ ร่วมกับ OSSC
- กิจกรรมที่ 3 ออกตรวจประเมินสถานที่ ภายใน 10 วันทำการนับจากวันที่ยื่นคำขอตรวจประเมินสถานที่
- กิจกรรมที่ 4 กระบวนการเสนอพิจารณาออกใบอนุญาต ภายใน 6 วันทำการ
- กิจกรรมที่ 5 กรณีต่ออายุใบอนุญาต ต้องติดตามและดำเนินการให้แล้วเสร็จ ภายใน 30 ธันวาคมของทุกปี

ผลการดำเนินงาน

ตาราง แสดงผลการดำเนินงานการออกใบอนุญาตผลิตภัณ์อาหาร ปีงบประมาณ 2566

รายการ	จำนวน (รายการ)
1. ให้คำแนะนำ/ตรวจสอบความถูกต้องเอกสารประกอบคำขอฯ	25
2. ตรวจแนะนำ/ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร/นำเข้า	30

รายการ	จำนวน (รายการ)
3. ดำเนินการออกใบอนุญาต	
3.1 อนุญาตสถานที่ใหม่	11
3.2 แก้ไขเปลี่ยนแปลง	3
3.3 ต่ออายุใบอนุญาต	12
3.4 ยกเลิก	2
3.5 อนุญาตผลิตภัณฑ์ (เลขสารบบ)	203

มีการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารให้ปฏิบัติตามเกณฑ์ที่กำหนดอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ซึ่งผ่านเกณฑ์ทุกแห่ง เนื่องจากเป็นเกณฑ์ตามกฎหมาย หากไม่ปฏิบัติตามมีโทษตามกฎหมาย

กลยุทธ์ที่ 3 ขับเคลื่อนการตรวจสอบเฝ้าระวัง และการบังคับใช้กฎหมาย

กลยุทธ์ย่อยที่ 3.1 เฝ้าระวังมาตรฐานสถานที่ผลิตน้ำและน้ำแข็ง

กิจกรรมหลักที่ 1 ตรวจสอบประเมินสถานที่ผลิตน้ำและน้ำแข็ง จำนวน 52 แห่ง

- กรณีไม่ผ่านเกณฑ์ประเมิน (ไม่พบข้อบกพร่องรุนแรง) ให้ปรับปรุงภายใน 15 วัน และตรวจประเมินซ้ำ

- กรณีไม่ผ่านเกณฑ์ประเมิน (พบข้อบกพร่องรุนแรง/ปรับปรุงไม่ผ่าน) ดำเนินการเปรียบเทียบปรับ/ดำเนินคดี

ตาราง แสดงผลการดำเนินงานการตรวจประเมินสถานที่ผลิตน้ำและน้ำแข็ง

ตัวชี้วัดและเกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน	ปี 2566									ปี 2565	ปี 2564	
		1. ฟากท่า	2. บ้านโคก	3. ทองแสนซัน	4. ทรอน	5. น้ำปาด	6. ท่าปลา	7. ลับแล	8. พิชัย	9. เมืองงา			
สถานที่ผลิตน้ำและน้ำแข็งผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	เป้าหมายทั้งหมด	4	4	4	1	6	7	4	6	16	52	51	51
	ตรวจ	4	0	1	0	0	1	0	6	4	16	14	51
	ผ่านเกณฑ์	4	0	1	0	0	1	0	6	4	16	13	51
	ร้อยละที่ผ่านเกณฑ์	100	0	100	0	0	100	0	100	100	100	92.86	100

กลยุทธ์ย่อยที่ 3.2 เฝ้าระวังการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหาร ณ สถานที่ผลิต/จำหน่าย

กิจกรรมหลักที่ 1 ตรวจสอบการแสดงผลฉลากอาหาร โดยเน้น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร กาแฟ หรือเครื่องดื่มที่แสดงสรรพคุณลดน้ำหนัก และเสริมสมรรถภาพทางเพศ อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ

กิจกรรมหลักที่ 2 ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหาตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาแจ้งให้มีการตรวจเฝ้าระวัง และการตรวจสอบตามกระแสสังคม

ตาราง แสดงผลการดำเนินงานการเฝ้าระวังการแสดงผลฉลากอาหาร ปีงบประมาณ 2566

ผลิตภัณฑ์	จำนวน (ตัวอย่าง)			หมายเหตุ
	ตรวจสอบ	แสดงผลฉลากถูกต้อง	ร้อยละ	
1. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร กาแฟ หรือเครื่องดื่มที่แสดงสรรพคุณลดน้ำหนัก และเสริมสมรรถภาพทางเพศ	112	112	100	การแสดงผลฉลากถูกต้อง แต่บางยี่ห้อมีการตีพิมพ์โฆษณาที่ไม่ถูกต้องบนชั้นจำหน่าย
2. อาหารที่ต้องแสดง ฉลากโภชนาการ และ ฉลาก GDA ตามประกาศฯ 394	520	520	100	

ผลิตภัณฑ์	จำนวน (ตัวอย่าง)			หมายเหตุ
	ตรวจสอบ	แสดงฉลาก ถูกต้อง	ร้อยละ	
3. อาหารจัดรวมในภาชนะ (กระเช้าปีใหม่)	399	399	100	
รวม	1,031	1,031	100	

การดำเนินการกรณีมีการติดโฆษณาที่ไม่ถูกต้องบริเวณชั้นจำหน่าย พนักงานเจ้าหน้าที่ได้แจ้งร้านค้าให้นำออกและกำชับตัวแทนจำหน่ายไม่ให้นำมาติดอีก

กลยุทธ์ย่อยที่ 3.3 เฝ้าระวังคุณภาพอาหารที่ผลิต/จำหน่าย ในจังหวัดอุดรดิตถ์

กิจกรรมหลักที่ 1 เก็บตัวอย่างตรวจอาหารตรวจสอบโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น หรือเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารส่งตรวจวิเคราะห์ห้องปฏิบัติการ (แล้วแต่กรณี) เช่น กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 2 พิษณุโลก เป็นต้น โดยดำเนินการตามแผนปฏิบัติงานประจำปีและปฏิบัติงานร่วมกับหน่วยงานอื่น ซึ่งประเภทอาหารที่ดำเนินการ เช่น น้ำดื่มยอเดอเรียม เส้นก๋วยเตี๋ยว บะหมี่ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เป็นต้น

ในปีงบประมาณ 2566 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุดรดิตถ์ ได้จัดทำระบบการเฝ้าระวังความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์น้ำบริโภคและน้ำแข็ง โดยให้ผู้ประกอบการสถานที่ผลิตน้ำบริโภคและน้ำแข็งทุกแห่ง เก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ห้องปฏิบัติการที่ 2 พิษณุโลก กรณีไม่ผ่านมาตรฐานที่กำหนดให้ดำเนินการแก้ไขจุดบกพร่องและส่งตรวจซ้ำ และรายงานผลวิเคราะห์มายังงานอาหาร สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุดรดิตถ์ รายการตรวจวิเคราะห์ดังนี้

ตาราง แสดงผลวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ที่เฝ้าระวังความปลอดภัย ทางห้องปฏิบัติการ ปีงบประมาณ 2566

ผลิตภัณฑ์	เป้าหมาย (ตัวอย่าง)	จำนวนตัวอย่าง			หมายเหตุ
		ตรวจ	ผ่านมาตรฐาน	ร้อยละ	
เส้นก๋วยเตี๋ยว/บะหมี่/แผ่นก๊วย	14	14	14	100	
ผลิตภัณฑ์สุขภาพชุมชน	7	7	7	100	
น้ำพริก	5	5	5	100	
ลูกชิ้นหมู	1	1	1	100	
น้ำบริโภค	47	47	42	89.36	ผู้ประกอบการส่งตรวจและส่งตรวจแก้ไขเอง
น้ำแข็ง	12	12	12	100	
น้ำดื่มยอเดอเรียม	50	50	35	70	

หมายเหตุ การเก็บตัวอย่างน้ำดิบ น้ำบริโภค และน้ำแข็ง ส่งตรวจวิเคราะห์ในปีงบประมาณ 2566 นั้น เป็นการส่งตรวจวิเคราะห์โดยผู้ประกอบการเอง เพื่อให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน GMP ฉบับ 420 และเป็นการกระตุ้นให้ผู้ประกอบการได้มีส่วนร่วมในการเฝ้าระวังคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ที่ตนเองผลิต

กลยุทธ์ย่อยที่ 3.4 เฝ้าระวังและขับเคลื่อนการแก้ไขปัญหาสารปนเปื้อนในอาหาร (สารบอแรกซ์ สารกันราสารฟอกขาว สารฟอร์มาลิน ยาฆ่าแมลง และสารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ)

(ตัวชี้วัดกลยุทธ์ : ร้อยละ 90 ของอาหารสดที่ได้รับการตรวจสอบสารปนเปื้อนมีความปลอดภัยในการบริโภค)

กิจกรรมหลักที่ 1 สนับสนุนชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหารแก่พื้นที่ระดับอำเภอเพื่อใช้ในการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารสดที่จำหน่ายในพื้นที่

ผลการดำเนินงาน กำลังดำเนินการจัดซื้อชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร ในปี 2566 ไม่ได้รับงบประมาณจากจังหวัด ทำให้ซื้อได้จำนวนน้อย

กิจกรรมหลักที่ 2 สุ่มตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารโรงพยาบาล/ตลาดขายส่ง/ตลาดสด/ตลาดนัด/ร้านอาหาร อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง กรณีพบสารปนเปื้อนในอาหารแจ้งพื้นที่/ท้องถิ่น(เจ้าของตลาด) ตักเตือน/แนะนำเปลี่ยนแหล่งรับซื้อ และให้ดำเนินการเก็บตรวจซ้ำหากพบครั้งที่ 2 หากไม่ให้ความร่วมมือให้แจ้งเจ้าหน้าที่ ติดตามการแก้ไขปัญหาในพื้นที่

กิจกรรมหลักที่ 3 ตรวจสอบเฝ้าระวังความปลอดภัยของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร ในงานเทศกาลต่างๆ ได้แก่ งานกาชาดจังหวัดอุดรดิตถ์ งานแสดงสินค้าและของดีจังหวัดอุดรดิตถ์ (งาน OTOP) ฯลฯ จังหวัดอุดรดิตถ์ กรณีพบสารปนเปื้อนในอาหารแจ้งผู้ประกอบการและผู้จัดงานตักเตือน/แนะนำเปลี่ยนแหล่งรับซื้อ หากไม่ให้ความร่วมมือให้จดจำหน่วย

กิจกรรมหลักที่ 4 ตรวจสอบเฝ้าระวังน้ำมันทอดซ้ำ ในโครงการอาหารปลอดภัย จ.อุดรดิตถ์ โดยตรวจหาสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหารในตลาดประชารัฐ ร้านค้าและร้านอาหารที่มีชื่อเสียงของ จ.อุดรดิตถ์ ต่อเนื่องปีละ 2 ครั้ง และมอบเกียรติบัตร ให้ผู้ประกอบการ

กิจกรรมหลักที่ 5 ตรวจสอบเฝ้าระวังน้ำมันทอดในโรงเรียน โดยตรวจหาสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหารในโรงเรียน ในเขตเทศบาลเมือง จำนวน 20 แห่ง ในโรงครัวประกอบอาหารให้นักเรียนและ ร้านค้าขายอาหารทอดในโรงเรียน

ตาราง ผลการดำเนินงานตรวจสอบอาหารสดโดยชุดทดสอบเบื้องต้น ณ ตลาดขายส่ง ตลาดสด ตลาดนัด ร้านค้าที่จำหน่ายอาหารสด โรงครัวโรงพยาบาล เรือนจำ โรงเรียน ห้างสรรพสินค้า โรงอาหารโรงพยาบาลและงานประจำปี จังหวัดอุดรดิตถ์ แยกตามประเภทสารปนเปื้อน ประจำปี 2566

รายการ	เกณฑ์ (ร้อยละ)	จำนวนที่ตรวจ	จำนวนที่ปลอดภัย	ร้อยละ
1. ปลอดภัยบอแรกซ์	≥ 95	638	638	100
2. ปลอดภัยกันรา (กรดซาลิซิลิก)	≥ 95	169	168	99.40
3. ปลอดภัยฟอกขาว (ไฮโดรซัลไฟด์)	≥ 95	352	352	100
4. ปลอดภัยฟอร์มาลิน	≥ 95	224	209	93.30
5. ปลอดภัยเร่งเนื้อแดง	≥ 95	144	144	100
6. สารกำจัดแมลงในระดับที่ปลอดภัย	≥ 95	1,372	1,367	99.63
7. สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำในระดับที่ปลอดภัย	≥ 80	330	313	94.84
8. อะฟลาทอกซิน	≥ 95	67	62	92.54
9. ไอโอดีน	≥ 95	34	30	88.24
10. กรดแอสซาระ	≥ 95	25	25	100
รวม		3,355	3,308	98.59

จากการตรวจสอบสารปนเปื้อนในวัตถุดิบประกอบอาหารและปริมาณสารมาตรฐานในอาหาร จำนวน 3,355 ตัวอย่าง พบว่าอาหารปลอดภัยและเป็นไปตามมาตรฐานจำนวน 3,308 ตัวอย่าง (ร้อยละ 98.59) ปัญหาสำคัญที่พบ ได้แก่ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภคไม่ได้มาตรฐาน (ได้มาตรฐานร้อยละ 88.24) สารอะฟลาทอกซิน (ปลอดภัยร้อยละ 92.54) สารฟอร์มาลิน (ปลอดภัยร้อยละ 93.30) สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ (ปลอดภัยร้อยละ 94.84) สารกันรา (ปลอดภัยร้อยละ 99.40) และสารกำจัดแมลงในระดับที่ปลอดภัย (ปลอดภัยร้อยละ 99.63) ตามลำดับ รายละเอียดตัวอย่างวัตถุดิบประกอบอาหารที่พบสารปนเปื้อน ในพื้นที่ จ.อุดรดิตถ์ ดังนี้

- เกลือบริโภคไม่ได้มาตรฐาน 4 ตัวอย่าง
- พบฟอร์มาลินในหมึกกรอบ
- พบอะฟลาทอกซินในถั่วลิสงสงปน
- พบสารกำจัดแมลงในผักผลไม้ พบว่ามีสารกำจัดแมลงในพริกแห้ง ผักกาดขาว
- พบสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำเกินมาตรฐานในน้ำมันทอดไก่ ปาท่องโก๋ เป็นต้น

ทั้งนี้ได้แนะนำผู้ประกอบการเรื่องของการเปลี่ยนวัตถุดิบที่พบสารฟอร์มาลินและสารกำจัดแมลงในผักและผลไม้ การเก็บรักษาถั่วลิสงซึ่งมีผลต่อความชื้น และแจ้งผลตรวจให้แก่เทศบาล เจ้าของตลาดให้รับทราบข้อมูล

ตาราง แสดงผลการดำเนินงานตรวจสอบวัตถุดิบประกอบอาหารโดยชุดทดสอบเบื้องต้น ณ ตลาดขายส่ง ตลาดสด ตลาดนัด และร้านค้าที่จำหน่ายอาหารสด แยกรายอำเภอ ตั้งแต่ปี 2563-2566

ตัวชี้วัด และ เกณฑ์ เป้าหมาย	ผลการ ประเมิน	1.ฟากท่า	2.บ้านโคก	3.ทองแสนขัน	4.ตรอน	5.น้ำปาด	6.ท่าปลา	7.ลับแล	8.พิชัย	9.เมือง	ปี 2566	ปี 2565	ปี 2564	ปี 2563
อาหาร สดมี ความ ปลอดภัย	จำนวน กลุ่ม เป้าหมาย ทั้งหมด	145	112	131	164	247	254	345	595	1,397	3,355	3,415	3,838	1,398
จากสาร ปนเปื้อน ในอาหาร	ผลงาน	145	112	128	162	245	252	340	593	1,369	3,308	3,279	3,695	1,314
	ร้อยละ	99.31	100	97.71	98.78	99.19	99.21	98.55	99.66	97.99	98.60	96.01	96.27	93.99

จากตาราง ผลการตรวจหาสารปนเปื้อนในวัตถุดิบประกอบอาหารต่อเนื่อง 4 ปี พบว่า ภาพรวมปัญหาสารปนเปื้อนในอาหารมีแนวโน้มลดลง (อาหารสดมีความปลอดภัยฯ มากขึ้น) โดยในปี 2566 ตรวจอาหารทั้งหมด 3,355 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน 3,308 ตัวอย่าง (ร้อยละ 98.60) โดยอำเภอที่ไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร ได้แก่ อ.บ้านโคก อำเภอที่พบปัญหาสารปนเปื้อนในอาหารมากที่สุดได้แก่ อ.ทองแสนขัน อ.เมือง อ.ลับแล อ.ตรอน อ.น้ำปาด อ.ท่าปลา อ.ฟากท่า อ.พิชัย ตามลำดับ

ตาราง แสดงผลการดำเนินงานตรวจสอบสารปนเปื้อนในวัตถุดิบประกอบอาหารที่ใช้ทำอาหารในโรงครัวโรงพยาบาล ทุกแห่งและเรือนจำ ตั้งแต่ปี 2564-2566

ประเภท	อำเภอ/หน่วยงาน												ปี 2566	ปี 2565	ปี 2564
	1.ฟากท่า	2.บ้านโคก	3.ทองแสนขัน	4.ตรอน	5.น้ำปาด	6.ท่าปลา	7.ลับแล	8.พิชัย	9.ร.พ.อุดรดิตถ์	ร.พ.ค่าย	ร.พ.พิชัยเวช	เรือนจำ			
จำนวนอาหารมีความ ปลอดภัยจากสาร ปนเปื้อนในอาหาร (ตัวอย่าง)	72	49	30	22	21	43	55	45	220	25	55	21	658	199	179
จำนวนตัวอย่างที่ ตรวจสอบสารปนเปื้อน ในอาหาร (ตัวอย่าง)	73	49	31	23	21	43	55	45	220	25	55	21	661	202	180
ร้อยละความปลอดภัย	98.63	100	96.77	95.65	96	100	100	100	100	100	100	100	99.55	98.51	99.44

จากตาราง ผลตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารในโรงครัวโรงพยาบาลและเรือนจำ ในจังหวัดอุดรดิตถ์ ยังคงพบสารปนเปื้อนในวัตถุดิบประกอบอาหารในโรงครัว ในปี 2566 ร.พ.ทองแสนขันพบสารกำจัดแมลงอินทรีย์ในพริกแห้ง ทางโรงครัวแจ้งผู้ประกอบการให้เปลี่ยนแหล่งซื้อวัตถุดิบใหม่โดยให้ซื้อวัตถุดิบในพื้นที่มากขึ้น และส่งตรวจซ้ำในครั้งที่ 2 ไม่พบสารกำจัดแมลง ร.พ.ฟากท่าพบสารกำจัดแมลงอินทรีย์ในพริกแห้งทางโรงครัวแจ้งผู้ประกอบการให้เปลี่ยนแหล่งซื้อวัตถุดิบใหม่ ร.พ.ตรอนพบสารอะฟลาทอกซินในพริกป่น ทางโรงครัวแจ้งผู้ประกอบการให้ปรับปรุงแก้ไข

กลยุทธ์ที่ 4. การส่งเสริมผลิตภัณฑ์สุขภาพให้ได้มาตรฐาน

4.1 สถานการณ์

จังหวัดอุดรดิตถ์มีแผนในการส่งเสริมพัฒนาผู้ประกอบการ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ที่มีความประสงค์จะพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข เพื่อสามารถขออนุญาต หรือ ขอ อย. และสามารถจำหน่ายได้อย่างถูกต้อง และต่อยอดพัฒนาในด้านอื่นๆ เช่น เข้าสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผข.) การคัดสรรสุดยอดผลิตภัณฑ์ OTOP เป็นต้น

การดำเนินงานที่ผ่านมา สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุดรดิตถ์ จะได้กำหนดกลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นกลุ่มที่ได้รับบริการสนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐ เช่น มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด สำนักเกษตรจังหวัด เป็นต้น โดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุดรดิตถ์จะเป็นผู้สนับสนุนด้านวิชาการ ความรู้เรื่องเกณฑ์มาตรฐานต่างๆ ลงพื้นที่ตรวจประเมินและพัฒนาสถานที่ผลิต ตลอดจนอำนวยความสะดวกในขั้นตอนของการขออนุญาต

ตาราง ผลการดำเนินงานการส่งเสริมพัฒนาสถานที่ผลิตเป้าหมาย ในปีงบประมาณ 2565

ลำดับ	สถานที่ผลิตเป้าหมาย	สถานที่ผลิต ได้รับอนุญาต	จำนวนผลิตภัณฑ์		หมายเหตุ
			เป้าหมาย	ได้รับอนุญาต	
1	ข้าวหมากเทพ ของฝากจากลาวเวียง	✓	1	1	
2	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปการเกษตรทองดี	✓	1	0	พัฒนาต่อ
3	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปเม็ดมะม่วง หิมพานต์บ้านปากปาด-ท่านา	✓	2	2	
4	บ้านบนดอย	✓	2	2	
ลำดับ	สถานที่ผลิตเป้าหมาย	สถานที่ผลิต ได้รับอนุญาต	จำนวนผลิตภัณฑ์		หมายเหตุ
5	วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านโคกงาม	✓	2	2	
6	เจนจิราผลไม้แปรรูป	✓	1	1	
7	ไข่เค็มผู้ใหญ่ป้อ	✓	3	0	พัฒนาต่อ
8	น้ำพริกป่าแดง	✗	1	0	ผก.ยุติ
	รวม	6	12	8	

4.2 การดำเนินงาน/ผลการดำเนินงาน

4.2.1 ผลการดำเนินงานตามกลยุทธ์ ปี 2566

ปีงบประมาณ 2566 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุดรดิตถ์ มีการกำหนดตัวชี้วัดกลยุทธ์/KPI : ร้อยละ 50 ของผลิตภัณฑ์สุขภาพที่รับการอนุญาตจากผู้ประกอบการที่ได้รับการส่งเสริม โดยจัดทำกลยุทธ์ในการส่งเสริมผลิตภัณฑ์สุขภาพชุมชนให้ได้ตามมาตรฐานที่ อย.กำหนด มีกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 กำหนดรายการเป้าหมายผลิตภัณฑ์ จากผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์สุขภาพเป้าหมาย ได้แก่ ผู้ประกอบการรายย่อย (วิสาหกิจชุมชน/เครือข่ายวิสาหกิจชุมชน วิสาหกิจรายย่อย หรือสถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงาน)

การดำเนินงาน ในปีงบประมาณ 2566 ได้กำหนดเป้าหมายในการส่งเสริมผลิตภัณฑ์สุขภาพให้ได้รับการอนุญาต จำนวน 24 รายการ

กิจกรรมที่ 2 ส่งเสริมพัฒนาสถานที่ผลิตเป้าหมาย โดยการให้คำปรึกษา แนะนำให้ความรู้ต่างๆเกี่ยวกับระเบียบหลักเกณฑ์ ข้อบังคับและมาตรฐานต่างๆ ของผลิตภัณฑ์

กิจกรรมที่ 3 ตรวจแนะนำและประเมินสถานที่ผลิตอาหารให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน อย.

กิจกรรมที่ 4 ให้คำปรึกษาในการยื่นขออนุญาต

กิจกรรมที่ 5 สรุปและรายงานผลการดำเนินงาน

4.2.2 ตารางข้อมูลผลการดำเนินงาน

ตารางผลการดำเนินงานส่งเสริมผลิตภัณฑ์ชุมชนให้ได้ตามมาตรฐาน

ลำดับ	สถานที่ผลิต	ประเภท	อำเภอ	ผลิตภัณฑ์ที่ส่งเสริม			หมายเหตุ
				เป้าหมาย	ได้รับอนุญาต	ร้อยละ	
1	วิสาหกิจชุมชนกลุ่ม ส่งเสริมอาชีพ บ้านหาดไคร้ด้อย	วิสาหกิจ ชุมชน	ท่าปลา	1	-	-	อยู่ระหว่างปรับ กระบวนการ ผลิตและแก้ไข สถานที่ผลิต

ลำดับ	สถานที่ผลิต	ประเภท	อำเภอ	ผลิตภัณฑ์ที่ส่งเสริม			หมายเหตุ
				เป้าหมาย	ได้รับอนุญาต	ร้อยละ	
2	ห้างหุ้นส่วนจำกัด บ้านเห็ด อุดรดิถีไปโอเทค	ไม่เข้าข่าย โรงงาน	เมือง	1	-	-	อยู่ระหว่างปรับปรุงสูตร
3	ผู้ใหญ่ปอ บ้านลาวเวียง	ไม่เข้าข่าย โรงงาน	ตรอน	3	3	100	รับอนุญาตแล้ว
4	ลูกชิ้นดีโก้	ไม่เข้าข่าย โรงงาน	เมือง	7	7	100	รับอนุญาตแล้ว
5	วิสาหกิจชุมชน ท่องเที่ยวเชิงเกษตร ม่อนลับแล	วิสาหกิจ ชุมชน	ลับแล	4	-	-	อยู่ระหว่างปรับเปลี่ยนสถานที่ผลิต
6	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านวังหัวดอย	วิสาหกิจ ชุมชน	ท่าปลา	3	-	-	อยู่ระหว่างดำเนินการ (รอช่าง)
7	วิสาหกิจชุมชน เม็ดมะม่วงหิมพานต์ บ้านปางผึ้ง	วิสาหกิจ ชุมชน	ท่าปลา	5	5	100	รับอนุญาตแล้ว
รวม				24	15	62.5	

หมายเหตุ : ลำดับ 1-4 เป็นสถานที่ผลิตที่ได้รับอนุญาตแล้ว ลำดับ 5-9 เป็นสถานที่ผลิตใหม่

4.3 การวิเคราะห์ปัญหา และปัจจัยที่ทำให้การดำเนินงานประสบผลสำเร็จ

- ปัญหาอุปสรรคที่ทำให้การดำเนินงานไม่บรรลุเป้าหมาย

1) ภาวะเศรษฐกิจถดถอย เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ทำให้ผู้ประกอบการขาดสภาพคล่องทางการเงิน ไม่กล้าลงทุนในการพัฒนาสถานที่ผลิต

2) การยื่นขออนุญาตในปัจจุบันมีการใช้ระบบสารสนเทศเกือบทุกขั้นตอน เช่น การยื่นขออนุญาตผ่านระบบ E-submission การสแกนเอกสารเป็นไฟล์ PDF ทำให้ผู้ประกอบการที่สูงอายุ ไม่มีคอมพิวเตอร์ หรืออินเทอร์เน็ต ไม่เข้าใจขั้นตอนการยื่นและไม่สามารถทำการยื่นเองได้ ต้องเดินทางมาที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพื่อให้เจ้าหน้าที่ยื่นเอกสารแทนทุกครั้ง

- ปัจจัยสำคัญที่ทำให้การดำเนินงานสำเร็จ

1) ความสัมพันธ์ที่ดีของเจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการ

2) ความมุ่งมั่นของผู้ประกอบการ

4.4 แนวทางการแก้ไขปัญหา ปี 2567

ปัญหา และสาเหตุของปัญหา ปี 2566	แนวทางการแก้ไขปัญหา ปี 2567
1. ระบบ E-submission มีหลายขั้นตอนและเป็นกระบวนการที่ค่อนข้างยากสำหรับผู้ประกอบการบางราย 2. ผู้ประกอบการขาดสภาพคล่องทางการเงิน ไม่กล้าลงทุนในการพัฒนาสถานที่ผลิต	1. ให้คำแนะนำและ/หรือ ดำเนินการแทนผู้ประกอบการเกี่ยวกับกระบวนการใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับระบบ E-submission 2. ประชาสัมพันธ์แหล่งเงินทุนต่างๆ ให้ผู้ประกอบการทราบ (เน้นหน่วยงานของรัฐบาล) 3. ลงพื้นที่แนะนำการพัฒนาสถานที่ผลิตโดยเน้นการปรับปรุงให้สามารถผ่านมาตรฐานแต่ใช้ต้นทุนที่ต่ำ (รับได้ทั้งสองฝ่าย)

4.5 ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงพัฒนาเชิงนโยบาย กฎ ระเบียบ หรือแนวทางปฏิบัติ

การส่งเสริมพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารของส่วนงานต่างๆ ควรเป็นไปในทิศทางเดียวกันหรือให้สอดคล้องกับกฎหมาย เช่น หน่วยงานบางหน่วยงานมีการส่งเสริมให้ผลิตผลิตภัณฑ์บางอย่างในกลุ่มแม่บ้านทั้งเพื่อใช้และขาย โดยไม่ได้คำนึงว่าไม่ถูกต้องตามกฎหมายของสาธารณสุข

กลยุทธ์ที่ 5 พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการผลิตน้ำแข็งในจังหวัดอุดรธานี

- กิจกรรมที่ 1 ทบทวนข้อบกพร่องของสถานที่ผลิตน้ำแข็งในจังหวัดอุดรธานี
- กิจกรรมที่ 2 ประชุมผู้ประกอบการผลิตน้ำแข็งในจังหวัดอุดรธานี เพื่อหาแนวทางการพัฒนาร่วมกัน จำนวน 35 คน ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 2 มีนาคม 2566
- กิจกรรมที่ 3 ให้คำปรึกษาในการปรับปรุงแก้ไขสถานที่ผลิตแก่ผู้ประกอบการ
- กิจกรรมที่ 4 ตรวจสอบและประเมินสถานที่ผลิตน้ำแข็งให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน
- กิจกรรมที่ 5 สรุปและรายงานผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงาน

ตารางแสดงผลการประเมินสถานที่ผลิตน้ำแข็งตามหลักเกณฑ์ GMP 420 จำนวน 14 แห่ง

ผลการประเมินตามเกณฑ์ GMP 420	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ
ผ่านมาตรฐาน	13	92.86
ไม่ผ่านมาตรฐาน	1	7.14

จากตารางผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตน้ำแข็งตามหลักเกณฑ์ GMP 420 จำนวน 14 แห่ง ผ่านเกณฑ์ 13 แห่ง ไม่ผ่านเกณฑ์ 1 แห่ง เนื่องจากเป็นสถานที่ผลิตเก่าติดปัญหาเรื่องโครงสร้าง ขณะนี้อยู่ระหว่างดำเนินการปรับปรุง

กลยุทธ์ที่ 6 เรื่องร้องเรียนได้รับการดำเนินการตาม SOP

กิจกรรมที่ 6.1 การเฝ้าระวังความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ มีปัญหาตามที่ สนง.อย. แจ้งให้มีการตรวจเฝ้าระวัง และการขอความร่วมมือจากหน่วยงานอื่นๆ เช่น สสจ.อื่น

ตารางผลการดำเนินการเฝ้าระวังความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์และวัตถุดิบอาหารสด จำนวน 10 รายการ

ลำดับ	เรื่อง/ผลิตภัณฑ์	การดำเนินงาน
1	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ตราหมีซีตาดพพบสารก่อมะเร็ง	ตรวจสอบการจำหน่าย และให้คำแนะนำ ณ ร้านค้าส่งขนาดใหญ่ จำนวน 8 แห่ง พบผลิตภัณฑ์ฯ 1 ท่อ
2	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร มาตาม บูม พบ ยา Sildenafil	ตรวจสอบการจำหน่าย และให้คำแนะนำ ณ ร้านค้าส่งขนาดใหญ่ จำนวน 3 แห่ง และไม่พบผลิตภัณฑ์ดังกล่าว
3	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร “Celebrate nutritional supplements calcium plus dietary supplement” ไม่ได้รับอนุญาตในประเทศไทย	แจ้งเตือนเป็นหนังสือราชการในระบบแอปพลิเคชัน Line แก่กลุ่มผู้ประกอบการร้านขายยา ร้านค้าส่ง และเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภคระดับอำเภอ
4	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร “Celebrate nutritional supplements iron 30 plus vitamin C” ไม่ได้รับอนุญาตในประเทศไทย	แจ้งเตือนเป็นหนังสือราชการในระบบแอปพลิเคชัน Line แก่กลุ่มผู้ประกอบการร้านขายยา ร้านค้าส่ง และเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภคระดับอำเภอ
5	ก๋วยเตี๋ยวกึ่งสำเร็จรูป เลออส พบแบคทีเรียเกินมาตรฐาน	แจ้งเตือนเป็นหนังสือราชการในระบบแอปพลิเคชัน Line แก่กลุ่มผู้ประกอบการร้านค้าส่ง และเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภคระดับอำเภอ

ลำดับ	เรื่อง/ผลิตภัณฑ์	การดำเนินงาน
6	กาแฟสำเร็จรูป ตรา โกแม็กซ์คอฟฟี่ พบ ยา Sildenafil	ตรวจสอบการจำหน่าย และให้คำแนะนำ ณ ร้านค้าส่งขนาดใหญ่ จำนวน 8 แห่ง และไม่พบผลิตภัณฑ์ดังกล่าว
7	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร คอร์เซ่ พบ ไชบูทรามิน	แจ้งเตือนเป็นหนังสือราชการในระบบแอปพลิเคชัน Line แก่กลุ่มผู้ประกอบการร้านขายยา ร้านค้าส่ง และเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภคระดับอำเภอ
8	ผลิตภัณฑ์ใส่กรอกที่มีการลักลอบนำเข้าจากประเทศจีน	แจ้งเตือนเป็นหนังสือราชการในระบบแอปพลิเคชัน Line แก่กลุ่มผู้ประกอบการร้านค้าส่ง และเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภคระดับอำเภอ
9	ก๊วยเตี๋ยวกึ่งสำเร็จรูป เลออส พบ แบคทีเรียเกินมาตรฐาน	แจ้งเตือนเป็นหนังสือราชการในระบบแอปพลิเคชัน Line แก่กลุ่มผู้ประกอบการร้านค้าส่ง และเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภคระดับอำเภอ
10	สสจ.พิษณุโลก ให้ตรวจสอบประเด็นการพบสารฟอร์มาลีนในปลาหมึกกรอบจากร้านหมูกระทะในเขตเทศบาลนครพิษณุโลก โดยมีแหล่งที่มาจากร้านค้าส่งในจังหวัดอุดรธานี	-ตรวจสอบการจำหน่าย และให้คำแนะนำ ณ ร้านค้าส่ง (ห้องเย็น)ขนาดใหญ่และร้านขายหมูกระทะ -ขอความร่วมมือร้านหมูกระทะและห้องเย็นให้งดเมนูหมึกกรอบ เนื่องจากเป็นวัตถุดิบประกอบอาหารที่พบสารฟอร์มาลีนบ่อย และไม่ได้มีการผลิตในจังหวัดอุดรธานี

กิจกรรมที่ 6.2 การดำเนินการเรื่องร้องเรียน

ตาราง ผลการดำเนินงานตรวจสอบผลิตภัณฑ์และวัตถุดิบอาหารสดที่มีเรื่องร้องเรียน จำนวน 4 เรื่อง

ลำดับ	เรื่อง	การดำเนินการ		ตามระยะเวลาตาม SOP
		เปรียบเทียบปรับ	อื่นๆ	
1	ขอให้ตรวจสอบความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ชื่อ เอ็มซี คอลลาเจน (เลข อย. 10-1-21262-5-0011)		ยุติเรื่อง เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย และแจ้งผลแก่ผู้ร้องเรียน	✓
2	การจำหน่ายอาหาร แสดงฉลาก ไม่ถูกต้องตามกฎหมาย	มาตรา 6 (10) ปรับ 15,000 บาท		✓
ลำดับ	เรื่อง	การดำเนินการ		ตามระยะเวลาตาม SOP
		เปรียบเทียบปรับ	อื่นๆ	
3	การผลิตและจำหน่ายอาหาร แสดงฉลากไม่ถูกต้องตามกฎหมาย	มาตรา 6 (10) ปรับ 3,000 บาท		✓
4	ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารจากร้านอาหารแห่งหนึ่งแล้วเกิดผื่นลมพิษ แพทย์สงสัยว่าเป็นการแพ้ อาหาร ซึ่งอาจเกิดจากการรับประทานอาหารที่มีส่วนผสมของฟอร์มาลีน		ตรวจร้านอาหารดังกล่าว สุ่มตรวจตัวอย่างอาหารทะเล ไม่พบสารฟอร์มาลีน จึงยุติเรื่อง และแจ้งผลแก่ผู้ร้องเรียน	✓

3. การวิเคราะห์ปัญหา และปัจจัยที่ทำให้การดำเนินงานประสบผลสำเร็จ

-ปัญหาอุปสรรคที่ทำให้การดำเนินงานไม่บรรลุเป้าหมาย

เกณฑ์การตรวจสถานที่ผลิตที่ประกาศใช้ใหม่ มีการปรับปรุงรายละเอียดมาก ทำให้ทั้งผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ระดับอำเภอบางแห่ง ยังไม่เข้าใจเกณฑ์

-ปัจจัยสำคัญที่ทำให้การดำเนินงานสำเร็จ

เกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่ผลิต มีกฎหมายบังคับชัดเจนตาม พ.ร.บ.อาหาร พ.ศ.2522 สถานที่ผลิตต้องปฏิบัติตาม ประกาศฯ มิฉะนั้นต้องถูกดำเนินการเปรียบเทียบ ผู้ประกอบจึงให้ความสนใจในการปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่

4. แนวทางการแก้ไขปัญหา ปี 2567

ปัญหา/สาเหตุปัญหา ปี 2566	แนวทางการแก้ไขปัญหา ปี 2567
การบังคับใช้ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 420 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งมีการเปลี่ยนแปลงแบบตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร มีพนักงานเจ้าหน้าที่หลายท่านยังสับสนและไม่เข้าใจในเกณฑ์	ประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อให้ความรู้และฝึกทักษะแก่พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับอำเภอ
ปัญหาสารปนเปื้อนในอาหารจังหวัดอุดรดิตถ์ ได้แก่ ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภคไม่ได้มาตรฐาน สารอะฟลาทอกซิน สารฟอร์มาลีน สารโพลาร์ในน้ำมันทอด เกินมาตรฐาน และสารกำจัดแมลง	<ul style="list-style-type: none"> - ดำเนินการตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารอย่างต่อเนื่อง - ให้คำแนะนำผู้ประกอบการอย่างต่อเนื่อง - ตรวจเฝ้าระวังอย่างต่อเนื่อง อย่างน้อย 2 ครั้ง/ปี - ภาวะเศรษฐกิจทำให้ราคาวัตถุดิบประกอบอาหารแพง เช่น น้ำมันทอด ทำให้ผู้ประกอบการใช้ซ้ำมากขึ้นเพื่อลดต้นทุน ซึ่งอาจจะเป็นปัญหามากขึ้นในอนาคต ต้องเน้นดำเนินงานร่วมกับหน่วยงานอื่นอย่างต่อเนื่อง - อบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการ ในตลาด โรงเรียน

5 ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงพัฒนาเชิงนโยบาย กฎ ระเบียบ หรือแนวทางปฏิบัติ

ปัญหาสารฟอร์มาลีนในปลาหมึกกรอบ และอาหารทะเลจำเป็นต้องได้รับการแก้ไขทั้งระบบ โดยขอให้ทางคณะกรรมการอาหารและยาคำหนดมาตรฐานเข้มงวดในจังหวัดที่มีแหล่งผลิต

ผู้รับผิดชอบงาน

1. ชื่อ-สกุล นางสาวเกษณี คำมี
ตำแหน่ง เกษีกรชำนาญการ
เบอร์โทรศัพท์ 055411439 ต่อ110

หัวหน้ากลุ่มงาน

2. ชื่อ-สกุล นายวิษณุ เกตุรักษา
ตำแหน่ง เกษีกรชำนาญการพิเศษ
เบอร์โทรศัพท์ 055411439 ต่อ109