

## เป้าประสงค์ยุทธศาสตร์ที่ 3.13 พัฒนาระบบยา ภัตตาคารอาหารสุข และส่งเสริมความปลอดภัยด้านอาหาร ผลิตภัณฑ์และบริการสุขภาพ

- ประกอบด้วย
1. พัฒนางานอาหารปลอดภัย
  2. พัฒนางานภาคีเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภค (อย.น้อย/อสม./อปท.)
  3. พัฒนางานเครื่องสำอาง วัตถุอันตราย และผลิตภัณฑ์สมุนไพร
  4. การส่งเสริมผลิตภัณฑ์สุขภาพให้ได้มาตรฐาน
  5. ส่งเสริมความปลอดภัยด้านยา วัตถุเสพติด และเครื่องมือแพทย์
  6. พัฒนางานร้านชำคุณภาพจังหวัดอุดรดิตถ์
  7. พัฒนางานสถานประกอบการเพื่อสุขภาพ
  8. พัฒนางานสถานพยาบาลเอกชน
  9. งานพัฒนาศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One Stop Service Center : OSSC)
  10. พัฒนางานป้องกันและควบคุมการติดยาต้านจุลชีพ (AMR) และโครงการส่งเสริมการใช้ยาอย่างสม

เหตุผล (RDU)

### 1. พัฒนางานอาหารปลอดภัย

#### 1. การดำเนินงาน/ผลการดำเนินงาน

กลยุทธ์ย่อยที่ 1 ขับเคลื่อนการตรวจสอบเฝ้าระวังและการบังคับใช้กฎหมาย การแก้ไขปัญหาสารปนเปื้อนในอาหาร (สารบอแรกซ์ สารกันราสารฟอกขาว สารฟอร์มาลิน ยาฆ่าแมลง และสารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ)

กิจกรรมหลักที่ 1 สนับสนุนชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหารแก่พื้นที่ระดับอำเภอเพื่อใช้ในการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารสดที่จำหน่ายในพื้นที่

ปี 2567 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจัดซื้อชุดทดสอบเพื่อใช้ตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารในเขตพื้นที่เทศบาลเมืองอุดรดิตถ์และงานเทศบาลต่างๆ

กิจกรรมหลักที่ 2-3 ตรวจสอบเฝ้าระวังสารปนเปื้อนในอาหารในงานเทศกาลต่างๆ ได้แก่ งานกาชาดจังหวัดอุดรดิตถ์ งานแสดงสินค้าและของดีจังหวัดอุดรดิตถ์ (งาน OTOP) ฯลฯ จังหวัดอุดรดิตถ์ ตรวจสอบเฝ้าระวังสารปนเปื้อนในอาหารโรงพยาบาล/ตลาดขายส่ง/ตลาดสด/ตลาดนัด/ร้านอาหาร อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง กรณีพบสารปนเปื้อนในอาหารแจ้งพื้นที่/ท้องถิ่น(เจ้าของตลาด) ตักเตือน/แนะนำเปลี่ยนแหล่งรับซื้อ และให้ดำเนินการเก็บตรวจซ้ำหากพบครั้งที่ 2 หากไม่ให้ความร่วมมือให้แจ้งจำหน่าย ติดตามการแก้ไขปัญหาของพื้นที่

กิจกรรมหลักที่ 4 ตรวจสอบเฝ้าระวังน้ำมันทอดซ้ำ โดยตรวจหาสารโพลารีนในน้ำมันทอดอาหารในตลาดประชารัฐ ร้านค้าและร้านอาหารที่มีชื่อเสียงของ จ.อุดรดิตถ์ ต่อเนื่องปีละ 2 ครั้ง และมอบเกียรติบัตรให้ผู้ประกอบการ

ตารางที่ 1 ผลการดำเนินงานตรวจสอบอาหารสดโดยชุดทดสอบเบื้องต้น ณ ตลาดขายส่ง ตลาดสด ตลาดนัด ร้านค้าที่จำหน่ายอาหารสด โรงครัวโรงพยาบาล เรือนจำ โรงเรียน ห้างสรรพสินค้า โรงอาหารโรงพยาบาลและงานประจำปีจังหวัดอุดรดิตถ์ แยกตามประเภทสารปนเปื้อน ประจำปี 2567

รายการ	เกณฑ์(ร้อยละ)	จำนวนที่ตรวจ	จำนวนที่ปลอดภัย	ร้อยละ
1. ปลอดภัยบอแรกซ์	≥ 95	638	638	100
2. ปลอดภัยกันรา (กรดซาลิซิลิก)	≥ 95	169	168	99.40
3. ปลอดภัยฟอกขาว (ไฮโดรซัลไฟต์)	≥ 95	352	352	100

รายการ	เกณฑ์(ร้อยละ)	จำนวนที่ตรวจ	จำนวนที่ปลอดภัย	ร้อยละ
4. ปลอดภัยฟอร์มาลิน	≥ 95	224	209	93.30
5. ปลอดภัยสารเร่งเนื้อแดง	≥ 95	144	144	100
6. สารกำจัดแมลงในระดับที่ปลอดภัย	≥ 95	1,372	1,367	99.63
7. สารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำในระดับที่ปลอดภัย	≥ 80	330	313	94.84
8. อะฟลาทอกซิน	≥ 95	67	62	92.54
9. ไอโอดีน	≥ 95	34	30	88.24
10. กรดแอสซึเร	≥ 95	25	25	100
รวม		3,355	3,308	98.59

จากการตรวจสอบเปรียบเทียบในวัตถุประสงค์ประกอบอาหารและปริมาณสารมาตรฐานในอาหาร 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) สารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ (ปลอดภัยร้อยละ 94.84) สารกันรา (ปลอดภัยร้อยละ 99.40) และสารกำจัดแมลงในระดับที่ปลอดภัย (ปลอดภัยร้อยละ 99.63) ตามลำดับ

รายละเอียดตัวอย่างวัตถุประสงค์ประกอบอาหารที่พบสารปนเปื้อน ในพื้นที่ จ.อุตรดิตถ์ ดังนี้

- เกลือบริโภคไม่ได้มาตรฐาน 4 ตัวอย่าง
- พบฟอร์มาลินในหมึกกรอบ
- พบอะฟลาทอกซินในถั่วลิสงปน
- พบสารกำจัดแมลงในผักผลไม้ พบว่ามีสารกำจัดแมลงในพริกแห้ง ผักกาดขาว
- พบสารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำเกินมาตรฐานในน้ำมันทอดไก่ ปาท่องโก๋ เป็นต้น

ทั้งนี้ได้แนะนำผู้ประกอบการเรื่องของการเปลี่ยนวัตถุประสงค์ที่พบสารฟอร์มาลินและสารกำจัดแมลงในผักและผลไม้ การเก็บรักษาถั่วลิสงซึ่งมีผลต่อความชื้น และแจ้งผลตรวจให้แก่เทศบาล เจ้าของตลาดให้รับทราบข้อมูล ตารางที่ 2 ผลการดำเนินงานตรวจสอบอาหารสดโดยชุดทดสอบเบื้องต้น ณ ตลาดขายส่ง ตลาดสด ตลาดนัด ร้านค้าที่จำหน่ายอาหารสด โรงเรียน โรงพยาบาล เรือนจำ โรงเรียน ห้างสรรพสินค้า โรงอาหารโรงพยาบาลและงานประจำปี จังหวัดอุตรดิตถ์ แยกตามประเภทสารปนเปื้อน ประจำปี 2567

รายการ	เกณฑ์ (ร้อยละ)	จำนวนที่ตรวจ	จำนวนที่ปลอดภัย	ร้อยละ
1. ปลอดภัยบอแรกซ์	≥ 95	463	403	100
2. ปลอดภัยกันรา (กรดซาลิซิลิก)	≥ 95	135	133	98.52
3. ปลอดภัยฟอกขาว (ไฮโดรซัลไฟต์)	≥ 95	288	288	100
4. ปลอดภัยฟอร์มาลิน	≥ 95	139	133	95.69
5. ปลอดภัยสารเร่งเนื้อแดง	≥ 95	16	16	100
6. สารกำจัดแมลงในระดับที่ปลอดภัย	≥ 95	1,160	1,152	99.31

รายการ	เกณฑ์ (ร้อยละ)	จำนวน ที่ตรวจ	จำนวน ที่ปลอดภัย	ร้อยละ
7. สารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำในระดับที่ปลอดภัย	≥ 80	234	205	87.61
8. อะฟลาทอกซิน	≥ 95	-	-	-
9. ไอโอดีน	≥ 95	51	49	98.00
10. กรดแอรส์	≥ 95	19	19	100
รวม		2,505	2,458	98.12

จากการตรวจสอบปนเปื้อนในวัตถุดิบประกอบอาหารและปริมาณสารมาตรฐานในอาหาร ณ ตลาดขายส่ง ตลาดสด ตลาดนัด ร้านค้าที่จำหน่ายอาหารสด โรงเรียน โรงพยาบาล เรือนจำ โรงเรียน ห้างสรรพสินค้า โรงอาหาร โรงพยาบาลและงานประจำจังหวัดอุดรดิตถ์ จำนวน 2,505 ตัวอย่าง พบว่าอาหารปลอดภัยและเป็นไปตามมาตรฐาน จำนวน 2,458 ตัวอย่าง (ร้อยละ 98.12) ปัญหาสำคัญที่พบ ได้แก่ พบสารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ สารฟอร์มาลีน ปริมาณ ไอโอดีนในเกลือ สารกันรา และ สารกำจัดแมลงตามลำดับ

รายละเอียดตัวอย่างวัตถุดิบประกอบอาหารที่พบสารปนเปื้อน ในพื้นที่ จ.อุดรดิตถ์ ดังนี้

- พบสารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำเกินมาตรฐานในน้ำมันทอดไก่ หนังกุ้ง เฟรนช์ฟราย แผลง ปลาไซหมึก ไข่กรอกอีสาน หมูกรอบ ไก่ ปลา และลูกชิ้น พบในงานหอการค้าแพร่ร้อยละ 35 (ตรวจ 20 ตัวอย่างไม่เป็นไปตามมาตรฐาน 7 ตัวอย่าง) งานกลางตลาดกองร้อยละ 20.83(ตรวจ 24 ตัวอย่างไม่เป็นไปตามมาตรฐาน 5 ตัวอย่าง)

- พบสารฟอร์มาลีน ในปลาหมึกกรอบ ในร้านขายส่ง ตลาดสด
- ปริมาณไอโอดีนไม่ได้มาตรฐานได้แก่ เกลือตราเกลือทิพย์ และตราครัวทิพย์
- พบสารกันราในองุ่นดอง และมะม่วงดอง (งานหอการค้าแพร่)
- ยาฆ่าแมลง พบในพริกสด มะเขือเทศ

ตารางที่ 3 แสดงผลการดำเนินงานตรวจสอบวัตถุดิบประกอบอาหารโดยชุดทดสอบเบื้องต้น ณ ตลาดขายส่ง ตลาดสด ตลาดนัด และร้านค้าที่จำหน่ายอาหารสด แยกรายอำเภอ ตั้งแต่ปี 2563-2566

ตัวชี้วัดและ เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการ ประเมิน	1.ฟากท่า	2.บ้านโคก	3.ทองแสนขัน	4.ดرون	5.น้ำปาด	6.ท่าปลา	7.ลับแล	8.พิชัย	9.เมือง	ปี 2566	ปี 2565	ปี 2564	ปี 2563
อาหารสดมี ความปลอดภัยจาก สารปนเปื้อน ในอาหาร	จำนวนกลุ่ม เป้าหมาย ทั้งหมด	145	112	131	164	247	254	345	595	1,397	3,355	3,415	3,838	1,398
	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 (อาหารสดมีความปลอดภัยมากขึ้น) 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.ดرون อ.น้ำปาด อ.ท่าปลา อ.ฟากท่า อ.พิชัย ตามลำดับ

ตารางที่ 4 แสดงผลการดำเนินงานตรวจสอบวัตถุดิบประกอบอาหารโดยชุดทดสอบเบื้องต้น ณ ตลาดขายส่ง ตลาดสด ตลาดนัด และร้านค้าที่จำหน่ายอาหารสด แยกรายอำเภอ ตั้งแต่ปี 2563-2567 (ข้อมูลถึง ก.ย. 2567)

ตัวชี้วัดและเกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน	1.ฟากท่า	2.บ้านโคก	3.ทองแสนขัน	4.ตรอน	5.น้ำปาด	6.ท่าปลา	7.ลับแล	8.พิชัย	9.เมือง	ปี 2567	ปี 2566	ปี 2565	ปี 2564
อาหารสดมีความปลอดภัยจากสารปนเปื้อนในอาหาร	จำนวนกลุ่มเป้าหมายทั้งหมด	78	71	104	117	214	188	215	301	1,217	2,505	3,355	3,415	3,838
	ผลงาน	76	71	104	117	211	182	213	300	1,184	2,458	3,308	3,279	3,695
	ร้อยละ	97.43	100	100	100	98.60	96.81	99.07	99.67	97.29	98.13	98.60	96.01	96.27

จากตาราง ผลการตรวจหาสารปนเปื้อนในวัตถุดิบประกอบอาหารต่อเนื่อง 3 ปี และผลการตรวจสารปนเปื้อนในอาหารแยกรายอำเภอปี 2567 ตรวจอาหารทั้งหมด 2,505 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน 2,458 ตัวอย่าง (ปลอดภัยร้อยละ 98.13) โดยอำเภอที่ไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร ได้แก่ อ.บ้านโคก อ.ทองแสนขัน อ.ตรอน และอำเภอที่พบปัญหาสารปนเปื้อนในอาหารมากที่สุดได้แก่ อ.ท่าปลา อ.เมือง อ.ฟากท่า อ.น้ำปาด อ.ลับแล อ.พิชัย ตามลำดับ

ตารางที่ 5 แสดงผลการดำเนินงานตรวจสอบสารปนเปื้อนในวัตถุดิบประกอบอาหารที่ใช้ทำอาหารในโรงครัวโรงพยาบาลทุกแห่งและเรือนจำ ตั้งแต่ปี 2564-2567

ประเภท	อำเภอ/หน่วยงาน													ปี 2567	ปี 2566	ปี 2565	ปี 2564
	1.ฟากท่า	2.บ้านโคก	3.ทองแสนขัน	4.ตรอน	5.น้ำปาด	6.ท่าปลา	7.ลับแล	8.พิชัย	9.รพ.อุตรดิตถ์	รพ.ค่าย	รพ.พิษณุเวช	เรือนจำ					
จำนวนอาหารที่มีความปลอดภัยจากสารปนเปื้อนในอาหาร(ตัวอย่าง)	51	40	32	23	28	43	44	46	169	31	43	16	566	658	199	179	
จำนวนตัวอย่างที่ตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหาร(ตัวอย่าง)	50	40	32	23	28	42	43	46	169	31	43	16	563	661	202	180	
ร้อยละความปลอดภัย	98.04	100	100	100	100	97.68	97.73	100	100	100	100	100	99.47	99.55	98.51	99.44	

จากตาราง ผลตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารในโรงครัวโรงพยาบาลและเรือนจำ ในจังหวัดอุตรดิตถ์ พบสารปนเปื้อนในอาหารในโรงครัว ในปี 2567 ตรวจอาหารทั้งหมด 566 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน 563 ตัวอย่าง (ปลอดภัยร้อยละ 99.47) พบปัญหา รพ.ฟากท่าพบสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำเกินมาตรฐาน ทางโรงครัวปรับการใช้ น้ำมันทอดซ้ำโดยเปลี่ยนน้ำมันทอดทุกครั้งที่มีการทอด

รพ.ลับแลพบสารกำจัดแมลงในผักสลัด แนวทางแก้ไขของโรงพยาบาลลับแลได้แก่

1. แจ้งผลการตรวจเจ้าของ สอบถามต้นทางการมาของผักสลัด ได้รับแจ้งว่าเป็นผักไฮโดรที่ปลูกในพื้นที่อำเภอลับแล และนำมาจำหน่ายในตลาดเขียว รพ.
2. ให้หยุดจำหน่ายในตลาดสีเขียว

3. ประชาสัมพันธ์และให้ความรู้เครือข่ายที่จำหน่ายผลผลิตและผู้บริโภค

4. ทบทวนและจัดทำระบบตรวจสอบติดตามผู้ผลิตในตลาดสีเขียว ซึ่งมีระบบเดิมอยู่แล้วให้มีความครอบคลุมและสม่ำเสมอมากขึ้น

รพ.ท่าปลาพบสารกำจัดแมลงไนพริกแห้ง แนวทางแก้ไขของโรงพยาบาลท่าปลาได้แก่

1. แจ้งกับผู้จัดหาว่าพบสารกำจัดแมลง ไนพริกแห้ง

2. ก่อนนำมาใช้จะล้างทำความสะอาดทุกครั้ง ตามขั้นตอนการล้างผัก (ตรงนี้ทำเป็นประจำก่อนจะนำมาใช้ประกอบอาหาร )

3. เปลี่ยนร้านที่จำหน่าย

4. นำพริกแห้งมาตรวจซ้ำอีกครั้ง

**ข่าวประชาสัมพันธ์**  
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุตรดิตถ์

ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารทางด้านสารเคมีปนเปื้อนในอาหารและด้านจุลินทรีย์ ในโรงอาหาร โรงเรียน

วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2567 กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุตรดิตถ์ ร่วมกับเทศบาลเมืองอุตรดิตถ์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารทางด้านสารเคมีปนเปื้อนในอาหารและด้านจุลินทรีย์ในโรงอาหารโรงเรียน เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และป้องกันโรคติดต่อจากการรับประทานอาหารที่ไม่สะอาด

งานประชาสัมพันธ์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุตรดิตถ์

**ข่าวประชาสัมพันธ์**  
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุตรดิตถ์

วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2567 กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สสจ.อุตรดิตถ์ ร่วมกับหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารเขตสุขภาพที่ 2 ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารทางด้านสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร และด้านจุลินทรีย์ในโรงพยาบาลและเรือนจำจังหวัดอุตรดิตถ์ ตามโครงการโรงพยาบาล เรือนจำอาหารปลอดภัย ประจำปี 2567

งานประชาสัมพันธ์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุตรดิตถ์





กลยุทธ์ที่ 2 พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการอาหาร และผู้บริโภค และการพัฒนาระบบอาหารปลอดภัย

กิจกรรมที่ 1 อบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการอาหารและผู้เกี่ยวข้องในโรงเรียน

วัตถุประสงค์

- เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้และปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการประกอบอาหารตามแนวทางอาหารปลอดภัยสำหรับผู้ประกอบการและผู้บริโภค ด้านคุ้มครองผู้บริโภค

- เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้และพฤติกรรมที่เหมาะสมด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย การป้องกันโรคติดต่อจากการรับประทานอาหารหรือดื่มน้ำที่ไม่สะอาดปนเชื้อโรค การป้องกัน และ อาหารงดหวานมันเค็มน้ำมันทอดซ้ำในชุมชนปลอดภัยเพิ่มขึ้น

กลุ่มเป้าหมาย

- ผู้ประกอบการ ร้านอาหารในโรงเรียน หน้าโรงเรียน อ.เมือง จ.อุดรดิตถ์ และผู้เกี่ยวข้อง รวมจำนวน 100 คน

- ผู้ประกอบการ ร้านอาหารในโรงเรียน หน้าโรงเรียน ในพื้นที่ อ.เมือง จ.อุดรดิตถ์ มีความรู้และมีพฤติกรรมกรรมการประกอบอาหารตามแนวทางอาหารปลอดภัยสำหรับผู้ประกอบการและผู้บริโภค อนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย การป้องกันโรคติดต่อจากการรับประทานอาหารหรือดื่มน้ำที่ไม่สะอาดปนเชื้อโรค และ การประกอบอาหารงดหวานมันเค็ม

- ผู้ประกอบอาหารนำความรู้ไปใช้ประกอบอาหารทำให้ผู้บริโภคมีความปลอดภัย

- ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัยและมีคุณภาพ

การประเมินผลโครงการ ตัวชี้วัดและเป้าหมาย

ตัวชี้วัดเป้าหมาย: ผู้ประกอบการมีความรู้ด้านการประกอบอาหารตามหลักอาชีวอนามัยและสิ่งแวดล้อม ด้านคุ้มครองผู้บริโภค ด้านการระบาดของโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำ และ อาหารงดหวานมันเค็ม ร้อยละ 80

ผลการประเมินความรู้

ผลการประเมินความรู้ของผู้เข้าร่วมอบรม คะแนนเต็ม 20 คะแนน คะแนนก่อนอบรม เฉลี่ย 10.84 คะแนน(ร้อยละ 54.20) คะแนนหลังอบรมเฉลี่ย 16.86 คะแนน(ร้อยละ 84.30) พบว่าผู้ประกอบการมีความรู้เพิ่มขึ้นจาก ร้อยละ 54.2 เป็น ร้อยละ 84.30

**กิจกรรมที่ 2** การพัฒนาจังหวัดต้นแบบระบบคุณภาพงานอาหารปลอดภัย จังหวัดอุตรดิตถ์ ปี 2567**ขั้นตอนการดำเนินงาน**

- แต่งตั้งคณะกรรมการและคณะทำงานพัฒนาระบบอาหารปลอดภัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุตรดิตถ์ ปี 2567
- แต่งตั้งคณะกรรมการอาหารปลอดภัยจังหวัดอุตรดิตถ์ ปี 2567
- ประชุมคณะทำงานอาหารปลอดภัยจังหวัดอุตรดิตถ์ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้แก่ เกษตรและสหกรณ์จังหวัดอุตรดิตถ์ เกษตรจังหวัดอุตรดิตถ์ ประมงจังหวัดอุตรดิตถ์ ปศุสัตว์จังหวัดอุตรดิตถ์ อุตสาหกรรมจังหวัดอุตรดิตถ์ พัฒนาชุมชนจังหวัดอุตรดิตถ์ ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมหรือผู้แทน เทศบาลเมืองอุตรดิตถ์ ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมหรือผู้แทน เทศบาลตำบลศรีพนมมาศ ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมหรือผู้แทน เทศมนตรีตำบลทุ่งยั้ง อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์จัดทำแผนบูรณาการอาหารปลอดภัยจังหวัดอุตรดิตถ์
- ประชุมคณะกรรมการอาหารปลอดภัยจังหวัดอุตรดิตถ์ เพื่ออนุมัติแผนการดำเนินงานอาหารปลอดภัย และวางแผนการดำเนินงานอาหารปลอดภัยจังหวัดอุตรดิตถ์ ปี 2567
- ประชุมคณะกรรมการและคณะทำงานพัฒนาระบบอาหารปลอดภัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุตรดิตถ์ ปี 2567 มีการประชุมวางแผนการดำเนินงานอาหารปลอดภัยโดย กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อม และอาชีวอนามัย และกลุ่มงานควบคุมโรค จำนวน 5 ครั้ง
- ประเมินการพัฒนาจังหวัดต้นแบบระบบคุณภาพงานอาหารปลอดภัย จังหวัดอุตรดิตถ์ ปี 2567 วันที่ 10-11 กรกฎาคม 2567 โดยสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย ตามกรอบการประเมินด้านต่างๆ ดังนี้
  1. นโยบายและการบริหารจัดการ
  2. การปฏิบัติ ได้แก่ หมวด ก การป้องกัน/หมวด ข การเฝ้าระวัง/หมวด ค การสื่อสารความเสี่ยงและการตอบโต้
  3. การทบทวนและการประเมินผล
  4. เอกสารบันทึกรายงานและการเก็บรักษา

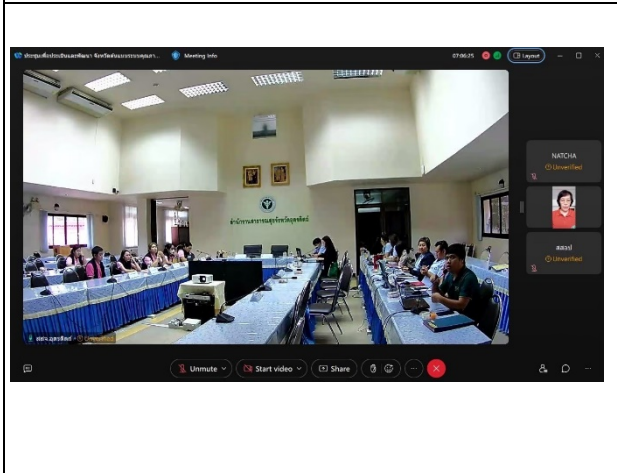
**ผลการดำเนินงาน**

คะแนนการประเมินและรับรองจังหวัดต้นแบบระบบคุณภาพงานอาหารปลอดภัยจังหวัดอุตรดิตถ์ ดังนี้

1. นโยบายและการบริหารจัดการคะแนนที่ได้อรวม 38 คะแนน(เต็ม 39 คะแนน) คิดเป็นร้อยละ 97.44
2. การปฏิบัติ คะแนนที่ได้อรวม 31.25 คะแนน(เต็ม 36 คะแนน) คิดเป็นร้อยละ 86.81
3. การทบทวนและการประเมินผลคะแนนที่ได้อรวม 10 คะแนน(เต็ม 10 คะแนน) คิดเป็นร้อยละ 100
4. เอกสารบันทึกรายงานและการเก็บรักษาคะแนนที่ได้อรวม 6.50 คะแนน(เต็ม 6.50 คะแนน) คิดเป็นร้อยละ 100

**สรุปผลการประเมิน/พัฒนาระบบคุณภาพงานอาหารปลอดภัย จังหวัดอุตรดิตถ์**

1. ผ่านเกณฑ์ระดับอ้างอิงคะแนน 85.75 คะแนน ร้อยละ 93.72
2. ผลการประเมินอยู่ในเกณฑ์ระดับอ้างอิงสากล (มีคะแนนการประเมินตั้งแต่ร้อยละ 91 ขึ้นไป)
3. “เป็นจังหวัดต้นแบบระบบคุณภาพงานอาหารปลอดภัย จังหวัดที่ 21”



**2.การวิเคราะห์ปัญหา และปัจจัยที่ทำให้การดำเนินงานประสบผลสำเร็จ**

**-ปัญหาอุปสรรคที่ทำให้การดำเนินงานไม่บรรลุเป้าหมาย**

- 1) ปัญหาสารปนเปื้อนในอาหาร: พ่อค้าแม่ค้าบางส่วนรับวัตถุดิบประกอบอาหารมาขาย มีแหล่งผลิตวัตถุดิบประกอบอาหาร และผู้ค้าส่งจากนอกพื้นที่ และเปลี่ยนผู้ค้าตลอด
- 2) ปัญหาสารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำเนื่องจากต้นทุนราคาน้ำมันทอดสูง ในงานเทศกาลต่างๆ มีผู้ประกอบการมาจากต่างจังหวัด

**-ปัจจัยสำคัญที่ทำให้การดำเนินงานสำเร็จ**

- 1) ได้รับความร่วมมือจากหน่วยงานภายในและภายนอกในการพัฒนาระบบคุณภาพงานอาหารปลอดภัย จังหวัดอุตรดิตถ์ ตลอดห่วงโซ่อาหาร
- 2) ผู้บริหารให้การสนับสนุนการดำเนินงาน

**3.แนวทางการแก้ไขปัญหา ปี 2568**

ปัญหา และสาเหตุของปัญหา ปี 2567	แนวทางการแก้ไขปัญหา ปี 2568
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ปัญหาสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ เนื่องจากต้นทุนราคาน้ำมันทอดสูง โดยเฉพาะในงานเทศกาลต่างๆ มีผู้ประกอบการมาจากต่างจังหวัดจำนวนมาก</li> <li>2. ปัญหาสารปนเปื้อนในอาหารจังหวัดอุตรดิตถ์ได้แก่ สารฟอร์มาลิน สารกันรา และสารกำจัดแมลงเกินมาตรฐาน มีแหล่งผลิตวัตถุดิบประกอบอาหาร และผู้ค้ามาจากนอกพื้นที่</li> <li>3. สารกำจัดแมลง/ศัตรูพืช</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารอย่างต่อเนื่อง กรณีพบปัญหาขอให้ อปท./ ผู้จ้างเหมาร่วมเฝ้าระวังอย่างต่อเนื่อง</li> <li>2.ประชาสัมพันธ์สารปนเปื้อนในอาหาร               <ul style="list-style-type: none"> <li>- ดำเนินการตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารอย่างต่อเนื่อง</li> <li>- อบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการในเขตพื้นที่ที่พบปัญหาโรค อูจจาระร่วง โรคอาหารเป็นพิษในลักษณะเป็นกลุ่มก้อนอย่างต่อเนื่อง</li> <li>- ตรวจสอบเฝ้าระวังอย่างต่อเนื่อง อย่างน้อย 2 ครั้ง/ปี</li> <li>- ภาวะเศรษฐกิจทำให้ราคาวัตถุดิบประกอบอาหารแพงเช่น น้ำมันทอด ทำให้ผู้ประกอบการใช้ซ้ำมากขึ้นเพื่อลดต้นทุน ซึ่งอาจจะเป็นปัญหามากขึ้นในอนาคต ต้องเน้นดำเนินงานร่วมกับหน่วยงานอื่นอย่างต่อเนื่อง</li> </ul> </li> </ol>

**4.ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงพัฒนาเชิงนโยบาย กฎ ระเบียบ หรือแนวทางปฏิบัติ**

ปัญหาสารฟอร์มาลินในปลาหมึกกรอบ และอาหารทะเลจำเป็นต้องได้รับการแก้ไขทั้งระบบ โดยขอให้ทางคณะกรรมการอาหารและยากำหนดมาตรฐานเข้มงวดในจังหวัดที่มีแหล่งผลิต

ผู้รับผิดชอบงาน

1. ชื่อ-สกุล นางสาวพิชชาภรณ์ ดำริธรรมเจริญ  
ตำแหน่ง เกษีชรชำนาญการ  
เบอร์โทรศัพท์ 0643654695

หัวหน้ากลุ่มงาน

2. ชื่อ-สกุล นายวิษณุ เกตุรักษา  
ตำแหน่ง เกษีชรชำนาญการพิเศษ  
เบอร์โทรศัพท์ 099-1404431