

ที่ นก ๐๐๓๒.๐๐๓/ ๗๗๑๐



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดหนองบัวลำภู
ถนนพระวอพระตา อ.เมือง นก. ๓๙๐๐๐

๕ ตุลาคม ๒๕๖๒

เรื่อง รายงานผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาระบบอาหารปลอดภัย เขตสุขภาพที่ ๘ ประจำปี ๒๕๖๒

เรียน ผู้ตรวจราชการกระทรวงสาธารณสุข เขตสุขภาพที่ ๘

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายงานผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาระบบอาหารปลอดภัยฯ จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดหนองบัวลำภู ซึ่งเป็น Focal Point เขต ๘ สาขาคุ่มครองผู้บริโภคและอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ และได้จัดทำโครงการพัฒนาระบบอาหารปลอดภัย เขตสุขภาพที่ ๘ ประจำปี ๒๕๖๒ โดยได้รับการจัดสรรงบประมาณจากสำนักงานเขตสุขภาพที่ ๘ จำนวน ๑๐๐,๐๐๐ บาท เพื่อขับเคลื่อนงานกลุ่มครองผู้บริโภคและอาหารปลอดภัยของเขตสุขภาพที่ ๘ และเกิดเครือข่ายงานอาหารปลอดภัยที่มีความเข้มแข็ง ต่อเนื่อง และยั่งยืน ซึ่งได้มีการดำเนินกิจกรรมตามโครงการดังกล่าวเรียบร้อยแล้ว

ในการนี้ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดหนองบัวลำภู จึงขอรายงานผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาระบบอาหารปลอดภัย เขตสุขภาพที่ ๘ ประจำปี ๒๕๖๒ เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาระบบอาหารปลอดภัยของเขตสุขภาพที่ ๘ ในปีงบประมาณ ๒๕๖๓ ต่อไป (รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายพนัส วงษ์เกลียวเรียน)

นายแพทย์เชี่ยวชาญ (ด้านเวชกรรมป้องกัน)

ปฏิบัติราชการแทนนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดหนองบัวลำภู

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข

โทร. ๐ ๔๒๓๑ ๒๐๔๙-๕๐ ต่อ ๑๑๕

โทรสาร ๐ ๔๒๓๑ ๒๙๙๒

องค์กรผู้นำ ความปลอดภัยทางถนน

“เมาไม่ขับ ไม่ขับรถเร็ว โทรไม่ขับ ใช้อุปกรณ์นิรภัยขณะขับขี่ทุกครั้ง”

รายงานการประชุมติดตามผลการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล ระดับเขตสุขภาพที่ ๘

วันที่ ๑๑ มีนาคม ๒๕๖๒ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น.

ณ ห้องประชุมสตดบงกช โรงพยาบาลหนองบัวลำภู

ระเบียบวาระที่ ๑ เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

๑.๑ ภาพรวมผลการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาลของทั้ง ๗ จังหวัด ในเขตสุขภาพที่ ๘

การดำเนินงานนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย (Food Safety Hospital) เขตสุขภาพที่ ๘ ได้เริ่มดำเนินการตั้งแต่เดือนมิถุนายน ๒๕๖๐ โดยมีรพ.เลย เป็นรพ.นำร่อง ของเขตสุขภาพที่ ๘ จากนั้นภายในปีงบประมาณ ๒๕๖๐ มีการดำเนินการในรพศ.รพท.ทุกแห่งในเขตสุขภาพที่ ๘ และขยายผลการดำเนินงานให้ครอบคลุมรพ.ทุกแห่งในเขตสุขภาพที่ ๘ จำนวน ๗๙ แห่ง เป้าหมายของการดำเนินงาน

๑) มุ่งหวังให้ผู้รับบริการที่โรงพยาบาล ได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

๒) ลดอัตราการเจ็บป่วยจากการบริโภคอาหารที่ไม่สะอาด

โดยอาศัยหลักการดำเนินงาน ๓ กลยุทธ์ ๑๐ มาตรการ

กลยุทธ์ที่ ๑ การสื่อสารและการมีส่วนร่วม

กลยุทธ์ที่ ๒ สร้างสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการจัดซื้อจัดจ้าง

กลยุทธ์ที่ ๓ การควบคุมมาตรฐาน โดยเฉพาะการตรวจสอบควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบ

แนวทางปฏิบัติในการดำเนินการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย

ระดับเขตสุขภาพที่ ๘

๑) แต่งตั้งคณะกรรมการ

๒) ส่งเสริม สนับสนุน และให้คำแนะนำแก่หน่วยงานต่างๆ

๓) กำกับ ติดตาม และประเมินผล

๔) ร่วมติดตามผลการตรวจสอบเฝ้าระวังร่วมกับศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ ๘ อุตรธานี

(ศวก.๘ อุตรธานี) และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

ระดับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

๑) แต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อขับเคลื่อนร่วมกับเขตสุขภาพที่ ๘

๒) ประกาศ สื่อสารนโยบาย ให้ประชาชน เจ้าหน้าที่ และหน่วยงานอื่นทราบ

๓) ส่งเสริม สนับสนุน ให้คำแนะนำแก่รพ.ในพื้นที่

๔) กำกับ ติดตามความก้าวหน้า และประเมินผล

๕) ตรวจสอบคุณภาพประจำปี ตรวจสอบเฝ้าระวังร่วมกับรพ. และอย.

๖) สรุปผลและรายงานผลต่อเขตสุขภาพที่ ๘

ระดับโรงพยาบาล

๑) การกำหนดนโยบายอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล

๒) แต่งตั้งคณะทำงาน มาตรการในการดำเนินการร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

๓) ประกาศ สื่อสารนโยบาย ให้ประชาชน เจ้าหน้าที่ และหน่วยงานอื่นทราบ

๔) ดำเนินการตามแผนงาน/มาตรการ

๕) กำหนดเมนูอาหารล่วงหน้า ๒ เดือน

๖) จัดการระบบจัดซื้อจัดจ้าง

๗) การตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบในขั้นตอนของการตรวจรับวัตถุดิบ

รายงานการประชุมติดตามผลการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล ระดับเขตสุขภาพที่ ๘
วันที่ ๑๑ มีนาคม ๒๕๖๒ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น.
ณ ห้องประชุมสัตตบงกช โรงพยาบาลหนองบัวลำภู

ระเบียบวาระที่ ๑ เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

๑.๑ ภาพรวมผลการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาลของทั้ง ๗ จังหวัด ในเขตสุขภาพที่ ๘ (ต่อ)

ระดับโรงพยาบาล

๘) มีการตรวจสอบคุณภาพประจำปี และจัดทำแผนการเฝ้าระวังร่วมกับสสจ.และอย.

๙) มีการตรวจสถานประกอบอาหารในรพ.

๑๐) จัดให้มีพื้นที่จำหน่ายสินค้าเกษตรอินทรีย์ ได้แก่ ตลาดสีเขียวในรพ.

๑.๒ Best Practice การดำเนินงานตามนโยบายอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล โดยโรงพยาบาลหนองบัวลำภู และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดหนองบัวลำภู

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดหนองบัวลำภู

Concept หลัก : จากห้องนาสู่พาข้าว เกษตรอินทรีย์วิถีหนองบัวลำภู สู่โรงพยาบาลอาหารปลอดภัย มีการผลักดันสู่นโยบายจังหวัดหนองบัวลำภู ได้แก่ การลด ละ เลิก การใช้สารเคมี และลดผลกระทบของสารเคมีตกค้างในสิ่งแวดล้อมต่อสุขภาพของประชาชน และเสริมสร้างให้ประชาชนมีสุขภาพ

กรอบแนวคิด การดำเนินงานอาหารปลอดภัย จังหวัดหนองบัวลำภู

ต้นน้ำ : พื้นที่ผลิต พุงนา แปลงผัก สวนผลไม้ พัฒนาให้เป็นเกษตรอินทรีย์ โดยใช้มาตรฐาน PGS (Participatory Guarantee System) ซึ่งเป็นกระบวนการรับรองคุณภาพแบบมีส่วนร่วม โดยผู้ผลิต ผู้บริโภค หน่วยงานภาครัฐและเอกชน

กลางน้ำ : กระบวนการจัดการวัตถุดิบ แหล่งจำหน่ายอาหาร ให้สะอาด ปลอดภัย ไม่มีสารปนเปื้อนตกค้าง

โดยแหล่งที่สำคัญ คือ โรงพยาบาล

โดยมีการจัดทำแผนการจัดซื้อวัตถุดิบวัตถุดิบที่จัดซื้อ ได้แก่ ข้าวสาร, ผัก ผลไม้, เนื้อสัตว์, อาหารแห้ง มีแผนการจัดหาแหล่งวัตถุดิบทดแทน ในกรณีขาดแคลน

และจัดการระบบจัดซื้อจัดจ้างโดยวิธีเฉพาะเจาะจง

ปลายน้ำ : อาหารปลอดภัย โดยผู้ป่วยได้บริโภคอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีคุณภาพ

โดยในรพ.มีการกำหนดรายการอาหารล่วงหน้า 2 เดือน และหมุนเวียนรายการอาหารให้สอดคล้องกับวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ในพื้นที่

และจัดทำเมนูสุขภาพให้แก่ผู้ป่วยในที่มาใช้บริการในรพ.

ผลการดำเนินงานของโรงพยาบาลหนองบัวลำภู

๑) การรับมอบนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย เขตสุขภาพที่ ๘ วันที่ ๙ ตุลาคม ๒๕๖๐ ณ โรงพยาบาลอุดรธานี

๒) มีการประกาศนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยของโรงพยาบาลหนองบัวลำภู

๓) มีการแต่งตั้งคณะกรรมการอาหารปลอดภัย โรงพยาบาลหนองบัวลำภู

๔) ดำเนินการวางแผนการจัดซื้อจัดจ้างร่วมกับเครือข่ายเกษตรอินทรีย์

รายงานการประชุมติดตามผลการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล ระดับเขตสุขภาพที่ ๘

วันที่ ๑๑ มีนาคม ๒๕๖๒ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น.

ณ ห้องประชุมสติตบงกช โรงพยาบาลหนองบัวลำภู

ผลการดำเนินงานของโรงพยาบาลหนองบัวลำภู (ต่อ)

- ๕) ทำ MOU จัดซื้อวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ กับบริษัทเกษตรอินทรีย์วิถีหนองบัวลำภู และบริษัท ประชาธิรัฐฯ จังหวัดหนองบัวลำภู
- ๖) มีการกำหนดเมนูอาหารล่วงหน้า 2 เดือน และมีเมนูหมุนเวียนสำหรับใช้ในแต่ฤดูกาล
- ๗) ประกาศ สื่อสารนโยบาย ให้ประชาชน เจ้าหน้าที่ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องรับทราบ เมื่อวันที่ ๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๑
- ๘) มีการตรวจสอบคุณภาพ ตรวจรับวัตถุดิบตามเกณฑ์ ตรวจวิเคราะห์สารเคมี และควบคุม กระบวนการเตรียม ผลิต บริการ ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
- ๙) ตรวจสุขาภิบาลอาหาร ๓ เดือน/ครั้ง มีการเปลี่ยนภาชนะอาหารมาใช้ภาชนะที่มีฝาปิด เพื่อป้องกันพาหะนำโรคมากินอาหาร และสุ่มตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสุก ภาชนะ อุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร ๔ ครั้ง/ปี

ระเบียบวาระที่ ๒ การรับรองรายงานการประชุม

- ไม่มี -

ระเบียบวาระที่ ๓ เรื่องสืบเนื่อง

- ไม่มี -

ระเบียบวาระที่ ๔ เรื่องพิจารณา

๔.๑ ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะในการพัฒนาร่วมกันของทั้ง ๗ จังหวัด ในเขตสุขภาพที่ ๘

- ๑) วัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ ยังเป็นระบบ PGS (Participatory Guarantee System)
- ๒) ผลการสุ่มตรวจวัตถุดิบ ยังพบการปนเปื้อนยาฆ่าแมลง
- ๓) กำลังการผลิตของกลุ่มผู้ผลิตเกษตรอินทรีย์ ผลิตได้ไม่เพียงพอต่อความต้องการของโรงพยาบาล
- ๔) ปัญหาด้านการจัดซื้อจัดจ้าง และการปรับเปลี่ยนราคาวัตถุดิบ ไม่สอดคล้องกับสภาพจริงของตลาด

๔.๒ แนวทางการพัฒนาความร่วมมือกับเครือข่ายเกษตรอินทรีย์ในระดับเขตสุขภาพที่ ๘ และรูปแบบการจัดซื้อสินค้าเกษตรอินทรีย์

- ๑) การพัฒนาเกษตรอินทรีย์
- ๒) การพัฒนาระบบการจัดซื้อจัดจ้างโดยวิธีเฉพาะเจาะจง
- ๓) การจัดทำแผนการผลิตร่วมกันของรพ.และผู้ผลิต เพื่อให้มีวัตถุดิบที่เพียงพอต่อความต้องการของ รพ.ตามรายการเมนูล่วงหน้าที่ได้จัดทำไว้
- ๔) มีการสำรวจราคากลางตามท้องตลาดเพื่อนำมาปรับเปลี่ยนราคาวัตถุดิบใหม่ทุก ๓ เดือน เพื่อให้ สอดคล้องกับสภาพจริงของตลาด และรพ.ไม่แบกรับภาระค่าใช้จ่ายที่สูงเกินจากราคาตลาด

ระเบียบวาระที่ ๕ เรื่องอื่นๆ (ถ้ามี)

- ไม่มี -

รายงานการประชุมติดตามคณะทำงานพัฒนาระบบบริการสุขภาพ
 สาขาคู่มือครองผู้บริโภคดีด้านสุขภาพและอาหารปลอดภัย เขตสุขภาพที่ ๘
 วันที่ ๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๒ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น.
 ณ ห้องประชุมสำนักงานเขตสุขภาพที่ ๘ จังหวัดอุดรธานี

ระเบียบวาระที่ ๑ เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

๑.๑ สถานการณ์ปัจจุบันในการดำเนินงานพัฒนาระบบอาหารปลอดภัยของแต่ละจังหวัด
 ในเขตสุขภาพที่ ๘

มูลค่าการจัดซื้อวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ของโรงพยาบาลในเขตสุขภาพที่ ๘

จังหวัด	ปริมาณการจัดซื้อวัตถุดิบ ทั้งหมด	ปริมาณการจัดซื้อวัตถุดิบ เกษตรอินทรีย์
อุดรธานี	59,807,632.0	13,229,985.0
สกลนคร	50,851,982.3	1,706,061.4
หนองคาย	15,000,000.0	1,800,000.0
นครพนม	22,141,916.0	3,075,475.0
บึงกาฬ	10,979,955.0	199,106.0
เลย	7,565,400.0	936,248.0
หนองบัวลำภู	11,742,190.0	1,823,853.0
รวม	178,089,075.3	22,770,728.4

ข้อมูลจากรายงานการจัดซื้อวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ เดือน ม.ค. 2561 – มี.ค. 2562

ระเบียบวาระที่ ๒ การรับรองรายงานการประชุม

รายงานการประชุมติดตามผลการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล ระดับเขตสุขภาพที่ ๘
 วันที่ ๑๑ มีนาคม ๒๕๖๒ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. ณ ห้องประชุมสัตตบงกช โรงพยาบาลหนองบัวลำภู
 มติที่ประชุม : รับรองรายงานการประชุม

ระเบียบวาระที่ ๓ เรื่องสืบเนื่อง

- ไม่มี -

รายงานการประชุมติดตามคณะทำงานพัฒนาระบบบริการสุขภาพ
 สาขาคู่มือผู้บริโภคด้านสุขภาพและอาหารปลอดภัย เขตสุขภาพที่ ๘
 วันที่ ๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๒ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น.
 ณ ห้องประชุมสำนักงานเขตสุขภาพที่ ๘ จังหวัดอุดรธานี

ระเบียบวาระที่ ๔ เรื่องพิจารณา

๔.๑ วิเคราะห์และจัดลำดับความสำคัญของปัญหาสำคัญร่วมกันในระดับเขตสุขภาพที่ ๘

การเสนอประเด็นปัญหาสำคัญด้านผลิตภัณฑ์อาหารและการคุ้มครองผู้บริโภคในระดับเขตสุขภาพที่ ๘ ได้แก่ การพบสารปนเปื้อนในตัวอย่างอาหารสด โดยเฉพาะสารฟอร์มาลิน ในสับไบนาง ซึ่งเป็นอาหารชนิดที่ไม่พบฟอร์มาลินตามธรรมชาติ, ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่พบการปลอมปนวัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท ประเภท ๑ Sibutramine และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ที่ตรวจพบการปลอมปน Steroid

เพื่อจัดทำ Issue Prioritization และกำหนดแผนการดำเนินงาน เพื่อแก้ไขปัญหาที่สำคัญของพื้นที่ดังกล่าวต่อไป

๔.๒ กำหนดแผนการพัฒนาระบบอาหารปลอดภัยของเขตสุขภาพที่ ๘

แนวทางการดำเนินงานอาหารปลอดภัย ระดับเขตสุขภาพที่ ๘ ในปีงบประมาณ ๒๕๖๓ จะดำเนินการในเชิงระบบคุณภาพอาหารปลอดภัย และร่วมขับเคลื่อนนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย ซึ่งจะส่งผลต่อการพัฒนามาตรฐาน Green & Clean Hospital ระดับดีมาก Plus ของโรงพยาบาลด้วย พร้อมทั้งดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหาที่สำคัญของพื้นที่ ด้วยกระบวนการ Issue Prioritization โดยมีเป้าหมายเพื่อลดอัตราการเกิดโรคอุจจาระร่วงและอาหารเป็นพิษของเขตสุขภาพที่ ๘

ระบบคุณภาพงานอาหารปลอดภัยจังหวัด (Procedure of Provincial Food Safety Quality System : PFSS) ตามเกณฑ์ของสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย (สสอป.) ประกอบด้วย

๑.นโยบายและการบริหารจัดการ (Policy Making and Management)

๒.การปฏิบัติการ (Implementation)

๓.การทบทวนและการประเมินผล (review and Evaluation)

๔.เอกสาร บันทึก รายงาน และการเก็บรักษา (document and Record Keeping)

โดยจะเน้นการบูรณาการกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับอาหารปลอดภัยในสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และการบูรณาการกับหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยการใช้ระบบคุณภาพ PFSS เป็นกรอบการดำเนินงาน แต่ไม่มุ่งเน้นการทำงานเอกสารหรือเพื่อให้ผ่านการประเมิน PFSS เท่านั้น แต่มุ่งเน้นการพัฒนาระบบ การสร้างเครือข่าย และแก้ไขปัญหาที่สำคัญในพื้นที่

๔.๓ จัดทำร่าง House Model และกำหนดตัวชี้วัดงานอาหารปลอดภัยของเขตสุขภาพที่ ๘

ระเบียบวาระที่ ๕ เรื่องอื่นๆ (ถ้ามี)

- ไม่มี -

ระบบอาหารปลอดภัยจังหวัดที่มีประสิทธิภาพ

เป้าหมาย/ ตัวชี้วัด	<p>ตัวชี้วัด : ร้อยละของผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ได้รับการตรวจสอบผ่านมาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนด (ตัวชี้วัดย่อย.)</p> <p>เป้าหมาย : ทุกจังหวัดในเขตสุขภาพที่ 8 มีการพัฒนาระบบอาหารปลอดภัย และผ่านเกณฑ์ตามตัวชี้วัดย่อย.ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร</p>				
สถานการณ์/ ข้อมูล พื้นฐาน	<p>ผลการตรวจวิเคราะห์อาหาร ทั้งด้านเคมีและจุลินทรีย์ที่ตกมาตรฐาน ปีงบประมาณ 2559 - 2561 ได้แก่ ปี 2559 ตรวจ 15,641 ตัวอย่าง ตกมาตรฐาน 935 คิดเป็นร้อยละ 5.98/ ปี 2560 ตรวจ 16,506 ตัวอย่าง ตกมาตรฐาน 863 คิดเป็นร้อยละ 5.23/ ปี 2561 ตรวจ 17,326 ตัวอย่าง ตกมาตรฐาน 604 คิดเป็นร้อยละ 3.19</p>				
ยุทธศาสตร์/ มาตรการ	นโยบายและการบริหารจัดการ (Policy Making and Management)	การปฏิบัติการ (Implementation)	การทบทวนและการประเมินผล (Review and Evaluation)	เอกสาร บันทึก รายงาน และการเก็บ รักษา (Document and Record Keeping)	การร่วมกันแก้ไขปัญหาสำคัญในพื้นที่ เขตสุขภาพที่ 8
กิจกรรม หลัก	<ol style="list-style-type: none"> คกก.อาหารปลอดภัยจังหวัด คทง.อาหารปลอดภัยในสตง. แผนการดำเนินงานบูรณาการ ข้อมูลเกี่ยวกับกฎหมาย, มาตรฐานในการกำกับดูแลอาหาร พัฒนาศักยภาพจนท.,เครือข่าย Pre - Post Marketing กำกับดูแลอาหารสด ระบบสอบสวนโรคทางระบาดวิทยาที่เกิดจากอาหาร แผนรับมือในภาวะฉุกเฉินความปลอดภัยอาหาร 	<p><u>Prevention</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - อาหารสด : ตลาดสด - อาหารปรุงสำเร็จ : ร้านอาหาร, แผงลอย, สุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร - อาหารแปรรูป : GMP <p><u>Empowerment</u> พัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่สาธารณสุข อปท. เครือข่าย</p> <p><u>Surveillance</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - แผนงานโครงการเฝ้าระวังอาหารแปรรูปและน้ำ ทั้งภาวะปกติ,ฉุกเฉิน - ระบาดวิทยาและการสอบสวนโรคที่มีอาหารแปรรูปและน้ำเป็นสาเหตุ 	<ul style="list-style-type: none"> - การทบทวน ประเมินผล และนำข้อมูลมาใช้ประกอบในการวางแผนการดำเนินงาน - ทบทวนข้อมูลความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารและข้อมูลทางระบาดวิทยา เพื่อนำไปสู่การแก้ไข - ทบทวนและประเมินบทเรียนจากอุบัติการณ์ฉุกเฉิน เพื่อวิเคราะห์จุดบกพร่อง เพื่อป้องกันการเกิดซ้ำ 	<ul style="list-style-type: none"> - บันทึกหรือรายงานการตรวจอาหารสด (ตลาด/แผงลอย/ร้านจำหน่ายอาหาร) อาหารปรุงสำเร็จ (ร้านอาหาร) อาหารแปรรูป (แหล่งผลิต/นำเข้า/ผลิตภัณฑ์/ฉลาก/โฆษณา) <u>Mobile Unit</u> - รายงานการเฝ้าระวังเหตุการณ์ทางระบาดวิทยาอาหาร - บันทึกการแจ้งเตือนภัยผ่านทาง INFOSAN - เก็บรักษาระยะเวลา 1 - 2 ปี 	<ul style="list-style-type: none"> - Issue Prioritization จัดลำดับความสำคัญของปัญหาสำคัญในพื้นที่เขตสุขภาพที่ 8 - เลือกประเด็นที่จะดำเนินการร่วมกัน - กำหนดแผนการดำเนินงาน และเป้าหมายในการดำเนินงาน
ระดับ ความสำเร็จ	<p>ไตรมาส 1</p> <p>คกก., แผนบูรณาการ, Issue Prioritization</p>	<p>ไตรมาส 2</p> <p>Prevention - Empowerment - Surveillance และบันทึกรายงานผล</p>	<p>ไตรมาส 3</p> <p>สรุปผลการดำเนินงานระดับเขต 8</p>	<p>ไตรมาส 4</p> <p>การทบทวนและการประเมินผล ระดับเขต 8</p>	