



หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร เขตสุขภาพที่ 8

แผนพัฒนาระบบบริการสุขภาพ (Service Plan)
สาขาคู่มือครองผู้บริโภครด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ
และอาหารปลอดภัย
(2567 -2569) เขตสุขภาพที่ 8

ประธานสาขา ภก.มะโนตร์ นาคะวัจนะ เกสัชกรเชี่ยวชาญ

เลขานุการสาขา ภก.เสกสรร ชันศรีมนต์ เกสัชกรชำนาญการพิเศษ

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุดรธานี UDONTHANI PROVINCIAL HEALTH OFFICE



House model Service plan FS

ระบบอาหารปลอดภัยจังหวัดที่มีประสิทธิภาพ

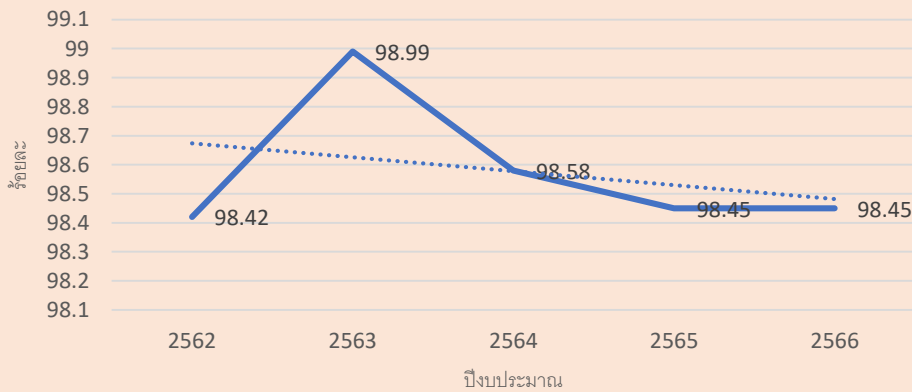
เป้าหมาย/ ตัวชี้วัด	ตัวชี้วัด : ร้อยละ 99 ของผลิตภัณฑ์อาหารกลุ่มเสี่ยงที่ได้รับการตรวจสอบผ่านมาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนด เป้าหมาย : สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดในเขตสุขภาพที่ 8 ผ่านการประเมินระบบคุณภาพงานอาหารปลอดภัยจังหวัด และผ่านเกณฑ์ตามตัวชี้วัด อย.ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร				
สถานการณ์/ ข้อมูลพื้นฐาน	ผลการตรวจวิเคราะห์อาหาร ด้านเคมี ปีงบประมาณ 2564 – 2566 ได้แก่ ปี 2564 ตรวจ 12,054 ตัวอย่าง ตกมาตรฐาน 171 (ร้อยละ 1.41) / ปี 2565 ตรวจ 12,628 ตัวอย่าง ตกมาตรฐาน 196 (ร้อยละ 1.55) / ปี 2566 ตรวจ 13,011 ตัวอย่าง ตกมาตรฐาน 202 ตัวอย่าง (ร้อยละ 1.55)				
ยุทธศาสตร์/ มาตรการ	นโยบายและการบริหารจัดการ (Policy Making and Management)	การปฏิบัติการ (Implementation)	การทบทวนและการประเมินผล (Review and Evaluation)	เอกสาร บันทึก รายงาน และการเก็บรักษา (Document and Record Keeping)	การร่วมกันแก้ไขปัญหาสำคัญในพื้นที่ เขตสุขภาพที่ 8
กิจกรรมหลัก	- คกก.อาหารปลอดภัยจังหวัด - คทง.อาหารปลอดภัยใน สสจ. - แผนการดำเนินงานบูรณาการ - ข้อมูลเกี่ยวกับกฎหมาย,มาตรฐานในการกำกับดูแลอาหาร - พัฒนาศักยภาพ จนท.,เครือข่าย,ผู้ประกอบการ - Pre - Post Marketing - กำกับดูแลอาหารสด - ระบบสอบสวนโรคทางระบาดวิทยาที่เกิดจากอาหาร - แผนรับมือในภาวะฉุกเฉินความปลอดภัยอาหาร	<u>Prevention</u> - อาหารสด : ตลาดสด - อาหารปรุงสำเร็จ : ร้านอาหาร, แผงลอย, สุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร - อาหารแปรรูป : GMP <u>Empowerment</u> พัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่สาธารณสุข อปท. เครือข่าย,ผู้ประกอบการ <u>Surveillance</u> - แผนงานโครงการเฝ้าระวังอาหาร แปรรูปและน้ำ ทั้งภาวะปกติ,ฉุกเฉิน - ระบาดวิทยาและการสอบสวนโรคที่มีอาหารแปรรูปและน้ำเป็นสาเหตุ	- การทบทวน ประเมินผล และนำข้อมูลมาใช้ประกอบในการวางแผนการดำเนินงาน - ทบทวนข้อมูลความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารและข้อมูลทางระบาดวิทยาเพื่อนำไปสู่การแก้ไข - ทบทวนและประเมินบทเรียนจากอุบัติการณ์ฉุกเฉิน เพื่อวิเคราะห์จุดบกพร่องเพื่อป้องกันการเกิดซ้ำ	-บันทึกหรือรายงานการตรวจ <u>อาหารสด</u> (ตลาด/แผงลอย/ร้านจำหน่ายอาหาร) <u>อาหารปรุงสำเร็จ</u> (ร้านอาหาร) <u>อาหารแปรรูป</u> (แหล่งผลิต/นำเข้า/ผลิตภัณฑ์/ฉลาก/โฆษณา) <u>Mobile Unit for Food Safety</u> -รายงานการเฝ้าระวังเหตุการณ์ทางระบาดวิทยาด้านอาหาร - แบบประเมิน/พัฒนาระบบคุณภาพงานอาหารปลอดภัยจังหวัด - บันทึกการแจ้งเตือนภัยผ่านทาง INFOSAN - เก็บรักษาระยะเวลา 1 - 2 ปี	- Issue Prioritization จัดลำดับความสำคัญของปัญหาสำคัญในพื้นที่เขตสุขภาพที่ 8 - เลือกประเด็นที่จะดำเนินการร่วมกัน - กำหนดแผนการดำเนินงาน และเป้าหมายในการดำเนินงาน
Small Success	<u>ไตรมาส 1</u> คกก., แผนบูรณาการ, Issue Prioritization	<u>ไตรมาส 2</u> Prevention - Empowerment - Surveillance และบันทึกรายงานผล	<u>ไตรมาส 3</u> สรุปผลการดำเนินงานระดับเขต 8	<u>ไตรมาส 4</u> การทบทวนและการประเมินผล ระดับเขต 8	

อาหารและผลิตภัณฑ์อาหารได้รับการตรวจวิเคราะห์การปลอมปนทางด้านเคมีเบื้องต้น 8 ชนิด ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 99 (เกณฑ์ตัวชี้วัดเขตสุขภาพที่ 8)

(บอแรกซ์/ฟอร์มาลีน/สารกันรา/ฟอกขาว/สารเร่งเนื้อแดง/สารเคมีกำจัดศัตรูพืช/ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค /สารโพสลาโรในน้ำมันทอดซ้ำ)

สถานการณ์

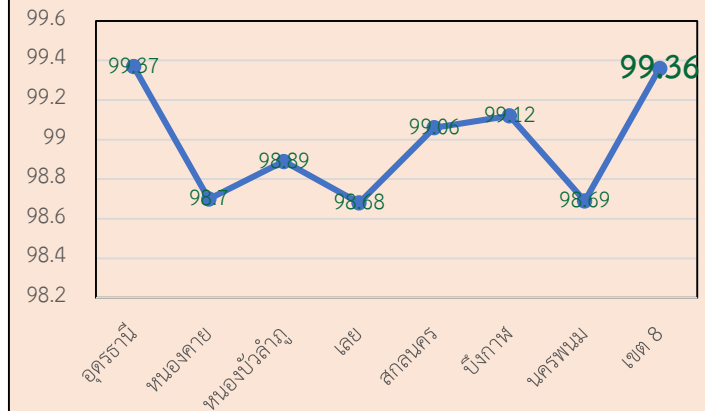
ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ผ่านมาตรฐาน ปี 2562-2566



ผลการตรวจอาหารรอบ1/ปี67 (แยกรายจังหวัด)

ลำดับ	จังหวัด	ปี 2567		
		จำนวนทั้งหมด	ผ่านมาตรฐาน	ร้อยละ
1	อุดรธานี	1,108	1101	99.37
2	หนองคาย	991	988	98.70
3	หนองบัวลำภู	1,079	1067	98.89
4	เลย	1,237	1,233	98.68
5	สกลนคร	747	740	99.06
6	บึงกาฬ	1020	1011	99.12
7	นครพนม	917	905	98.69
รวมทั้งหมด		6,875	6,831	99.36

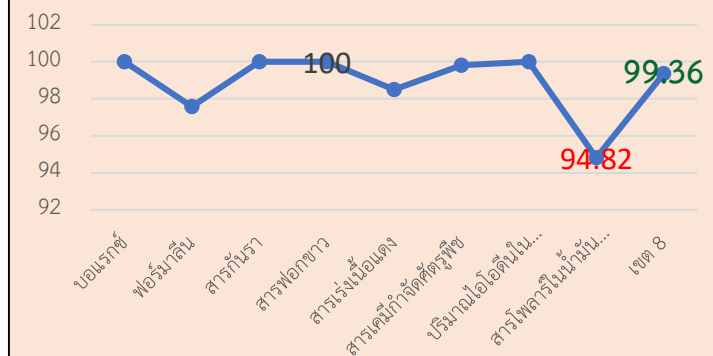
แยกรายจังหวัด ปี 67



ผลการตรวจอาหารรอบ1/ปี67 (แยกประเภทการตรวจ)

ประเภทการตรวจวิเคราะห์	ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่าน มาตรฐาน	ร้อยละ
1. บอแรกซ์	680	680	100
2. ฟอร์มาลีน	744	726	97.58
3. สารกันรา	374	374	100
4. สารฟอกขาว	7	7	100
5. สารเร่งเนื้อแดง	323	318	98.50
6. สารเคมีกำจัดศัตรูพืช	4,257	4,249	99.81
7. ปริมาณไอโอดีนในเกลือ	184	184	100
8. สารโพสลาโรในน้ำมันทอดซ้ำ	309	293	94.82
รวม	6,875	6,831	99.36

แยกประเภทการตรวจวิเคราะห์ ปี 67



โดยหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยอาหาร เขตสุขภาพที่ 8 อุดรธานี (ตุลาคม 62 - กันยายน 66)



การดำเนินงานอาหารปลอดภัยจังหวัดที่มีประสิทธิภาพ



สถานการณ์

ลำดับ	จังหวัด	ระบบคุณภาพงานอาหารปลอดภัย ปี 2566
1	อุดรธานี	ดี
2	หนองคาย	ดี
3	หนองบัวลำภู	ดีเด่น
4	เลย	ดีมาก
5	สกลนคร	ดี
6	บึงกาฬ	ดีมาก
7	นครพนม	ดีเด่น



แผนการพัฒนา ปี 2567 - 2569

Service delivery

ลำดับ	จังหวัด	ระบบคุณภาพงานอาหารปลอดภัย		
		2567	2568	2569
1	อุดรธานี		ดีเด่น	
2	หนองคาย			ดีเด่น
3	หนองบัวลำภู	ดีเด่น		
4	เลย		ดีเด่น	
5	สกลนคร			ดีเด่น
6	บึงกาฬ			ดีเด่น
7	นครพนม	ดีเด่น		



ครุภัณฑ์



จัดหาครุภัณฑ์หน่วยเคลื่อนที่ (Mobile Unit 8)
สำหรับดำเนินงานความปลอดภัยด้านอาหาร



โรงพยาบาลเป็น Node การตรวจสอบเคมีตกค้างในวัตถุดิบ
ที่นำมาปรุงประกอบอาหาร อย่างน้อยจังหวัดละ 1 แห่ง



โรงพยาบาลมีชุดตรวจเฝ้าระวังสารปนเปื้อนในอาหาร
สุขาภิบาลอาหารและน้ำอย่างเพียงพอ