

แนวทางการจัดสรรงบประมาณ ปี พ.ศ. ๒๕๖๒

หน่วยงาน : สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย

๑.) การตั้งเงินงบประมาณโอนให้กับหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (ส่วนภูมิภาค) ปีงบประมาณ ๒๕๖๒

แนวทางการดำเนินงาน	จังหวัด	งบประมาณ (บาท)	หมายเหตุ
๑) การวิเคราะห์ด้านเคมี การดำเนินงานของหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารส่วนภูมิภาค ปีงบประมาณ ๒๕๖๑ ตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี ๑๐,๐๐๐ ตัวอย่าง/ศูนย์ รวมทั้งประเทศ ๑๒๐,๐๐๐ ตัวอย่าง ได้แก่ ยาฆ่าแมลง บอแรกซ์ พอร์มลิตไฮด์(ฟอร์มาลิน) สารกันรา(กรดซาลิซิลิก) สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์) สารเร่งเนื้อแดง(ซาบูทามอล) ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร และปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค การดำเนินงาน : ๑. ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่าง ณ สถานที่จำหน่าย (ตลาดสด ตลาดนัด ซูเปอร์มาร์เก็ต) ตรวจวิเคราะห์เบื้องต้น (Screening Test) ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น GT-Test Kit และชุด GM – Test kit ๒. กรณีผลการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเป็นบวก (ไม่ผ่านมาตรฐาน) และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดประสงค์จะเก็บตัวอย่างเพื่อยืนยันโดยส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ขอให้ใช้งบประมาณภายใต้แผนของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด	จังหวัดเชียงใหม่	๑,๕๐๐,๐๐๐	
	จังหวัดพิษณุโลก	๑,๕๐๐,๐๐๐	
	จังหวัดนครสวรรค์	๑,๕๐๐,๐๐๐	
	จังหวัดสระบุรี	๑,๕๐๐,๐๐๐	
	จังหวัดเพชรบุรี	๑,๕๐๐,๐๐๐	
	จังหวัดชลบุรี	๑,๕๐๐,๐๐๐	
	จังหวัดกาฬสินธุ์	๑,๕๐๐,๐๐๐	
	จังหวัดอุดรธานี	๑,๕๐๐,๐๐๐	
	จังหวัดนครราชสีมา	๑,๕๐๐,๐๐๐	
	จังหวัดศรีสะเกษ	๑,๕๐๐,๐๐๐	
๒. การตรวจด้านจุลินทรีย์ การดำเนินงานของหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารส่วนภูมิภาคปีงบประมาณ ๒๕๖๑ ตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ ๕๐๐ ตัวอย่าง/ศูนย์ รวมทั้งประเทศ คือ ๖,๐๐๐ ตัวอย่างตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของเชื้อ Total Plate Count, Coliforms, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Yeast และ Mold ๒.๑ การปนเปื้อนของเชื้อ Coliforms ในอาหาร เป้าหมาย : จำนวน ๓๕๐ ตัวอย่าง การดำเนินงาน : ๑. ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างในตัวอย่างอาหารและสุ่มลักษณะ ณ สถานที่จำหน่าย (ตลาดสด ตลาดนัด ซูเปอร์มาร์เก็ต) ตรวจวิเคราะห์เบื้องต้น (Screening Test) โดยวิธี Petrifilm และ Compact Dry ในตัวอย่างอาหารจำแนกตามประเภทอาหารและการปรุง และวิธี Sl๒ ในตัวอย่างสุ่มลักษณะ (สุ่มลักษณะในการปรุงและจำหน่ายอาหาร ภาชนะสัมผัสอาหาร) ๒. กรณีผลการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้น (Screening Test) โดยวิธี Petrifilm และ Compact Dry และวิธี Sl๒ เป็นบวก (ไม่ผ่านมาตรฐาน) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดประสงค์จะเก็บตัวอย่างเพื่อยืนยันโดยส่งตรวจ	จังหวัดระนอง	๑,๕๐๐,๐๐๐	
	จังหวัดสงขลา	๑,๕๐๐,๐๐๐	

วิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ขอให้ใช้งบประมาณภายใต้แผนของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ๒.๒ การปนเปื้อนของเชื้อ <i>Coliforms</i> (Sl๒) ในน้ำดื่ม น้ำแข็ง น้ำใช้ เป้าหมาย : จำนวน ๑๕๐ ตัวอย่าง การดำเนินงาน : ๑. ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างในตัวอย่างน้ำดื่ม น้ำใช้ ณ สถานที่จำหน่าย (ตลาดสด ตลาดนัด ชุบเปอร์มาเก็ต) ตรวจวิเคราะห์เบื้องต้น (Screening Test) โดยวิธี Sl๒ ในตัวอย่าง ๒. กรณีผลการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้น (Screening Test) โดยวิธี Sl๒ เป็นบวก (ไม่ผ่านมาตรฐาน) และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดประสงค์จะเก็บตัวอย่างเพื่อยืนยันโดยส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ขอให้ใช้งบประมาณภายใต้แผนของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ๓. การสื่อสารประชาสัมพันธ์ให้ความรู้และบริการประชาชนตระหนักเรื่องความปลอดภัยอาหาร และโภชนาการ เช่น สารปนเปื้อน, Primary GMP, ฉลากจีดีเอ, สัญลักษณ์โภชนาการ “ทางเลือกสุขภาพ (Healthier choice)” เป็นต้น แก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภคในเขตพื้นที่รับผิดชอบ ไม่น้อยกว่า ๑๐๐ ครั้ง/ศูนย์ ๓. สรุปผลการดำเนินงานภาพรวมรายเขตและการรายงานผล การรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีและด้านจุลินทรีย์ของหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารส่วนภูมิภาคปีงบประมาณ ๒๕๖๒ ดังนี้ ๓.๑ บันทึกข้อมูลผลการตรวจวิเคราะห์เข้าระบบฐานข้อมูล ภายในวันที่ ๒๕ ของทุกเดือน ๓.๒ สรุปผลการดำเนินงานและประเด็นที่เป็นปัญหาในพื้นที่พร้อมแนวทางการแก้ไข (ถ้ามี) ให้แก่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย และสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข			
รวมทั้งสิ้น		๑๘,๐๐๐,๐๐๐ บาท	

แผนการเฝ้าระวังอาหารปลอดภัย ณ สถานที่จำหน่าย ปี ๒๕๖๒
โดยหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารส่วนภูมิภาค

๑. ด้านเคมี จำนวนทั้งหมด ไม่น้อยกว่า ๑๐,๐๐๐ ตัวอย่าง/ศูนย์ แสดงรายละเอียดดังตาราง

ที่	สารเคมีที่ตรวจวิเคราะห์	จำนวน (ตัวอย่าง) /ศูนย์
๑	ยาฆ่าแมลง ๑) เฝ้าระวัง ๒ กลุ่ม (GT) ๒) เฝ้าระวัง ๔ กลุ่ม (GT+TM)*	- ๔,๐๐๐ - ๓๕๐*
๒	บอแรกซ์	๗๕๐
๓	ฟอร์มาลดีไฮด์	๑,๓๐๐
๔	สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	๗๕๐
๕	สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	๕๕๐
๖	สารเร่งเนื้อแดง (ซาบูทามอล)	๒๕๐
๗	ปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค	๓๐๐
๘	สารโพลารีนในน้ำมันทอดอาหาร	๒๕๐
๙	ตามปัญหา/บริบทพื้นที่**	๑,๕๐๐
ทั้งหมด		๑๐,๐๐๐

หมายเหตุ * ประเภทผักและผลไม้ในการเฝ้าระวังยาฆ่าแมลง ๔ กลุ่ม ตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก

** สารเคมีที่ตรวจวิเคราะห์ในข้อ ๙ สามารถกำหนดได้จากประเภทสารเคมีที่ส่วนกลางกำหนด (ข้อ ๑-๘) หรือปัญหา/กรณีศึกษา/บริบทของพื้นที่ที่รับผิดชอบ เช่น แอฟลาทอกซิน, ความเป็นกรด-ด่างหน่อไม้ดิบปรุงรส, คุณภาพทางเคมีของน้ำดื่ม/น้ำแข็ง เป็นต้น

๒. ด้านจุลินทรีย์ จำนวนทั้งหมด ๕๐๐ ตัวอย่าง/ศูนย์ แสดงรายละเอียดดังตาราง

ที่	ชนิดของเชื้อที่ตรวจวิเคราะห์	จำนวน (ตัวอย่าง) /ศูนย์
๑	โคลิฟอร์มในอาหาร	๓๕๐
๒	โคลิฟอร์มในน้ำดื่มและน้ำแข็ง	๑๕๐
ทั้งหมด		๕๐๐

๓. ด้านประชาสัมพันธ์ให้ความรู้และบริการประชาชน

ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ สร้างความตระหนักเรื่องความปลอดภัยอาหารและโภชนาการ เช่น สารปนเปื้อน, Primary GMP, ฉลากจีดีเอ, สัญลักษณ์โภชนาการ “ทางเลือกสุขภาพ (Healthier choice)” เป็นต้น แก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภค ในเขตพื้นที่รับผิดชอบ ไม่น้อยกว่า ๑๐๐ ครั้ง/ศูนย์

รายการชุดทดสอบ หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒

ที่	รายการ	บริษัท	เบอร์โทรศัพท์	ปริมาณ	ราคา/หน่วย (รวม Vat)
๑	ชุดทดสอบบอแรกซ์ในอาหาร	องค์การเภสัชกรรม	คุณอิศราภรณ์ (โจ) ๐๘๔-๗๐๐-๓๕๑๗ Tel : ๐-๒๒๐๓-๘๘๓๓-๕ Fax : ๐-๒๖๔๔-๘๘๔๒	๕๐ ตย./ชุด	๙๐.๐๐
๒	ชุดทดสอบฟอร์มาลินในอาหาร			๑ ตย./ชุด (๓๐ ชุด/๑ ลัง)	๑๘.๐๐
๓	ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว)			๑๐๐ ตย./ชุด	๘๕.๐๐
๔	ชุดทดสอบซาลิซิลิก (สารกันรา) ใน อาหาร			๕๐ ตย./ชุด	๑๒๐.๐๐
๕	ชุดตรวจสอบสารเคมีกำจัดแมลงใน ผัก ผลไม้ และธัญพืช (GPO-TM/๒ Kit) **กลุ่มออร์กาโนคลอรีนและไพเรทรอยด์**			๓๐ ตย./ชุด	๑,๕๕๐.๐๐ (ไม่รวม อุปกรณ์ ชุดทดสอบ)
๖	ชุดทดสอบยาฆ่าแมลง GT ๓๐ นาที **กลุ่มฟอสเฟต/คาร์บาเมท/สารพิษ อื่นๆ**	ห้างจีทีพาณิชย์	คุณสร้อย ๐๘๑-๔๔๑- ๖๗๑๖ Tel : ๐-๒๘๗๙-๕๘๐๕ Fax : ๐-๒๘๗๙-๕๘๐๗	๓๐ ตย./ชุด	๑,๐๐๐.๐๐
๗	ชุดทดสอบสารเร่งเนื้อแดง (Salbutamol)	บจก.แอฟฟีนเท็ค	คุณพิมพ์พิณ (พิมพ์) ๐๘๖-๑๘๘-๓๐๓๙ Tel : ๐-๒๗๑๘-๓๙๖๕-๖ Fax : ๐-๒๗๑๘-๓๙๖๗	๕๐ ตย./ชุด	๓,๖๓๘.๐๐
๘	น้ำยาตรวจวัดปริมาณไอโอดีน (I-Reagent)	สถาบันนวัตกรรม การเรียนรู้ มหาวิทยาลัยมหิดล	คุณจิราภรณ์ Tel : ๐-๒๔๔๑-๙๐๒๐ ต่อ ๑๓๐๘ Fax : ๐-๒๔๔๑-๐๔๗๙	๑๐๐ ตย./ชุด	๖๕๐.๐๐
๙	ชุดทดสอบโคลิฟอร์มในน้ำดื่มและ น้ำแข็ง	บจก.ยูแอนด์วี ไฮ ลิ่ง (ไทยแลนด์)	คุณพัชรินทร์ (กิ๊ก) ๐๘๖-๐๘๙-๗๘๔๖ Tel : ๐-๒๙๕๐-๗๗๓๓-๔๒ Fax : ๐-๒๙๕๐-๗๒๔๗	๒๐ ตย./ชุด	๘๕๖.๐๐
๑๐	ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒)			๕๐ ชุด/กล่อง	๖๔๒.๐๐

หมายเหตุ

๑. การเผ่าะวังสารเร่งเนื้อแดง ชุดทดสอบใหม่มีราคาต่อตัวอย่างถูกกว่าชุดทดสอบเดิม
๒. การเผ่าะวังสารโพลาไรในน้ำมันทอดซ้ำ ทางส่วนกลางจะดำเนินการสอบเทียบเครื่องมือช่วงต้น
ปีงบประมาณและจัดส่งให้ศูนย์ภูมิภาคยืมเครื่องวัดคุณภาพน้ำมัน (E-Bro) รุ่น FOM-๓๒๐ เพื่อ
ดำเนินการตามแผนเผ่าะวังช่วงเดือนมกราคม - มิถุนายน (ศูนย์ละ ๓ เดือน)

๔. รายงานผลการดำเนินงานให้กับพื้นที่จังหวัดที่รับผิดชอบ และสรุปผลการดำเนินงานพร้อมทั้งประเด็นที่เป็น
ปัญหาเพิ่มเติมให้กับหน่วยงานส่วนกลาง ได้แก่

- ๑) สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข
ทาง E-mail: foodsafety_moph@hotmail.com, nuntaya_do@hotmail.com
- ๒) สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ทาง E-mail: rapidsurveymu@gmail.com
และรายงานเข้าระบบ Food safety
- ๓) สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
ทาง E-mail: chailert.k@anamai.mail.go.th, chailertk@gmail.com