



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดกระบี่ โทร.๐-๗๕๖๑-๑๙๑๐
ที่ กบ ๐๐๓๗.๑/ ๑๕๐ วันที่ ๑๐ พฤษภาคม ๒๕๕๕
เรื่อง การจัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงาน ของหน่วยงานกรณีตรวจพบความไม่ปลอดภัยในอาหาร
เรียน นายกเทศมนตรีเมืองกระบี่ ท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ

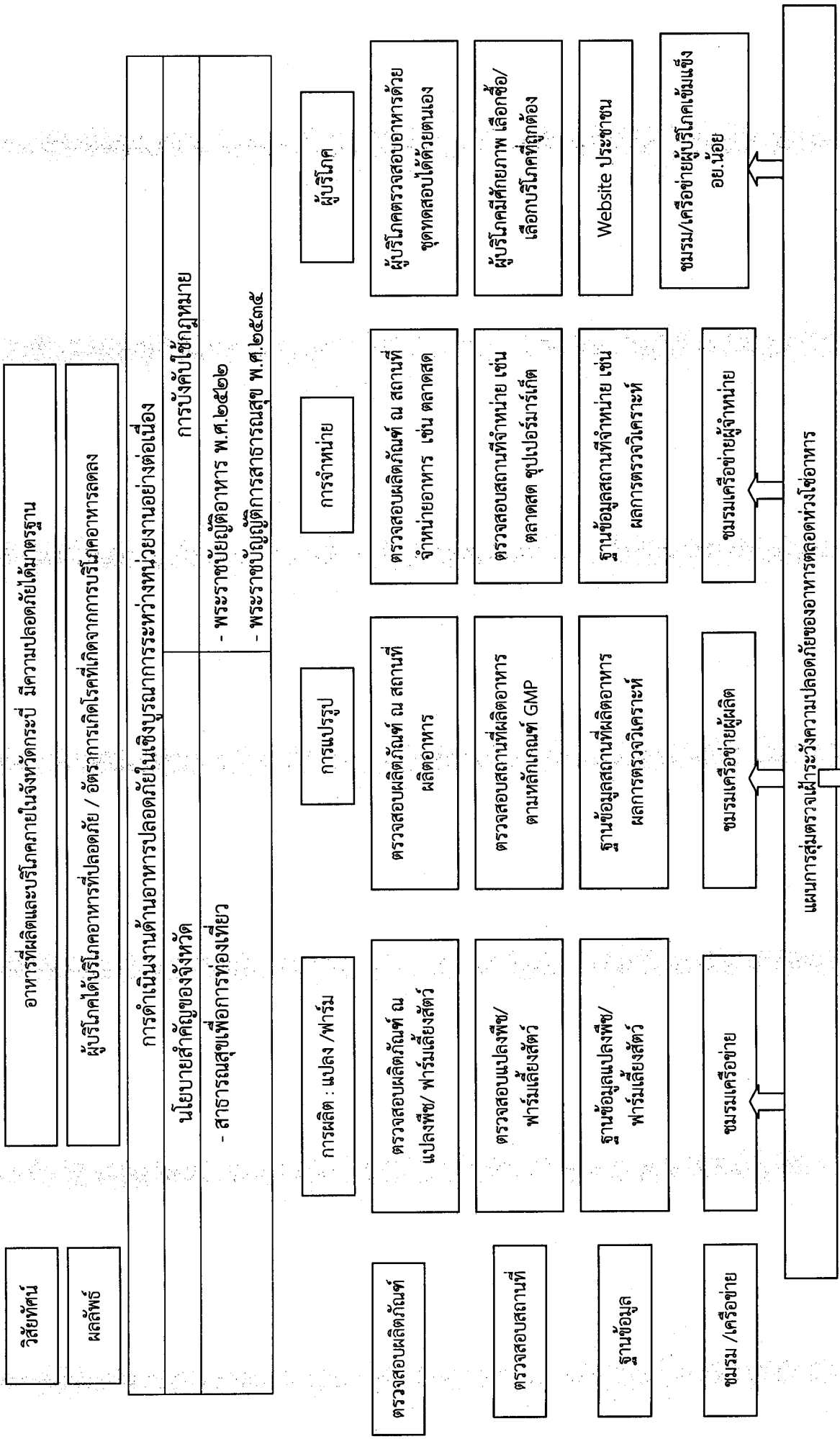
ด้วยได้รับแจ้งจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกระบี่ ให้องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น ดำเนินการจัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงาน ของหน่วยงานกรณีตรวจพบความไม่ปลอดภัยในอาหาร โดยให้ จัดส่งมาตรฐานวิธีการปฏิบัติงาน และแบบฟอร์มรายงานผล KPI/FS ๕๕ ให้กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกระบี่ โดยตรงภายในวันที่ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๕๕ หากมีข้อสงสัยขอรับ คำแนะนำและปรึกษาหารือ ให้ติดต่อ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกระบี่ โทรศัพท์ ๐-๗๕๖๓-๐๑๔๘

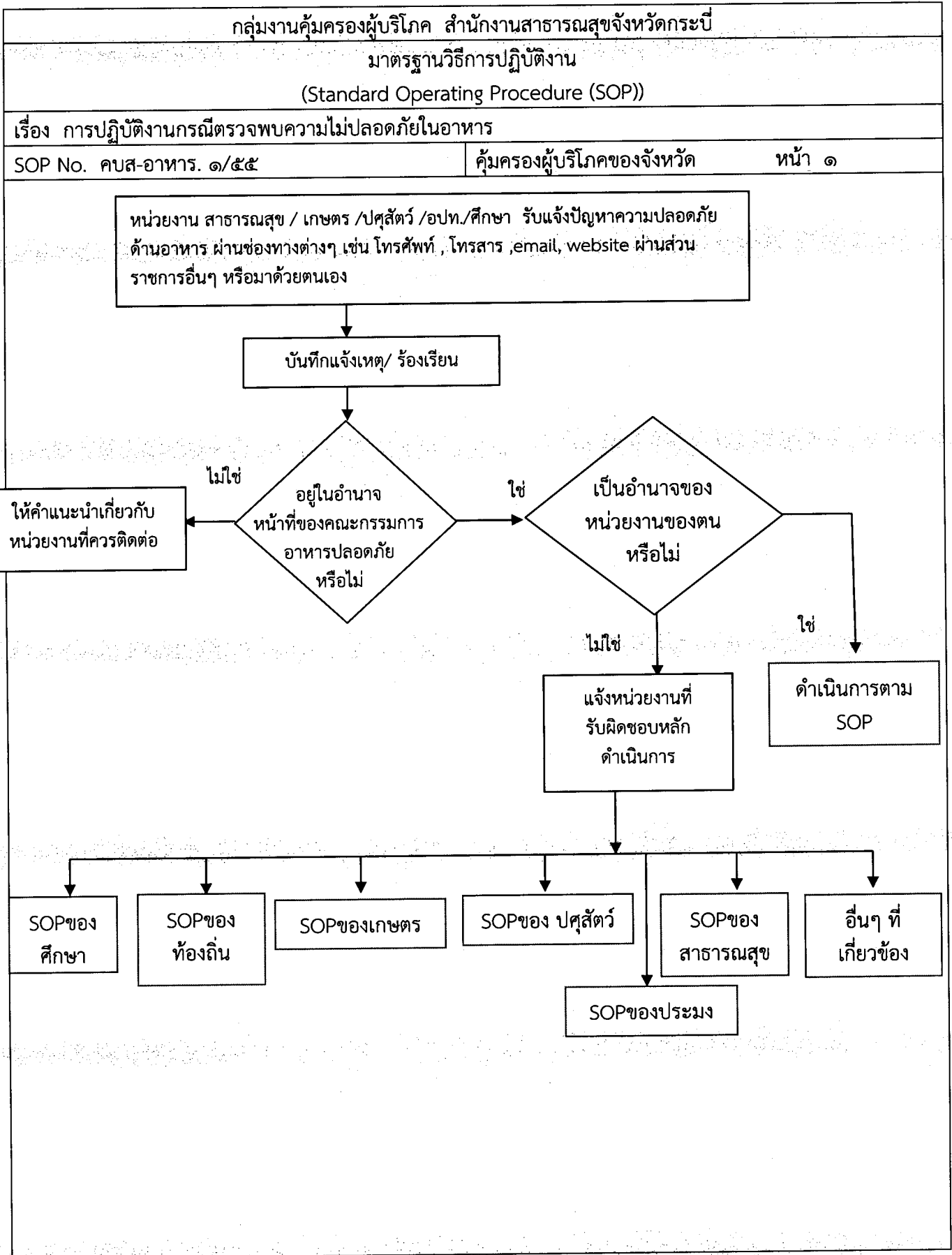
จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการต่อไป สำหรับท้องถิ่นอำเภอให้แจ้งองค์ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ที่มีตลาดทราบและดำเนินการต่อไป

(นายสาโรจน์ ไชยมาตร)
หัวหน้ากลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น
รักษาราชการแทนท้องถิ่นจังหวัดกระบี่

หมายเหตุ คาวโหลดแบบฟอร์มได้ที่ เว็บไซต์สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดกระบี่

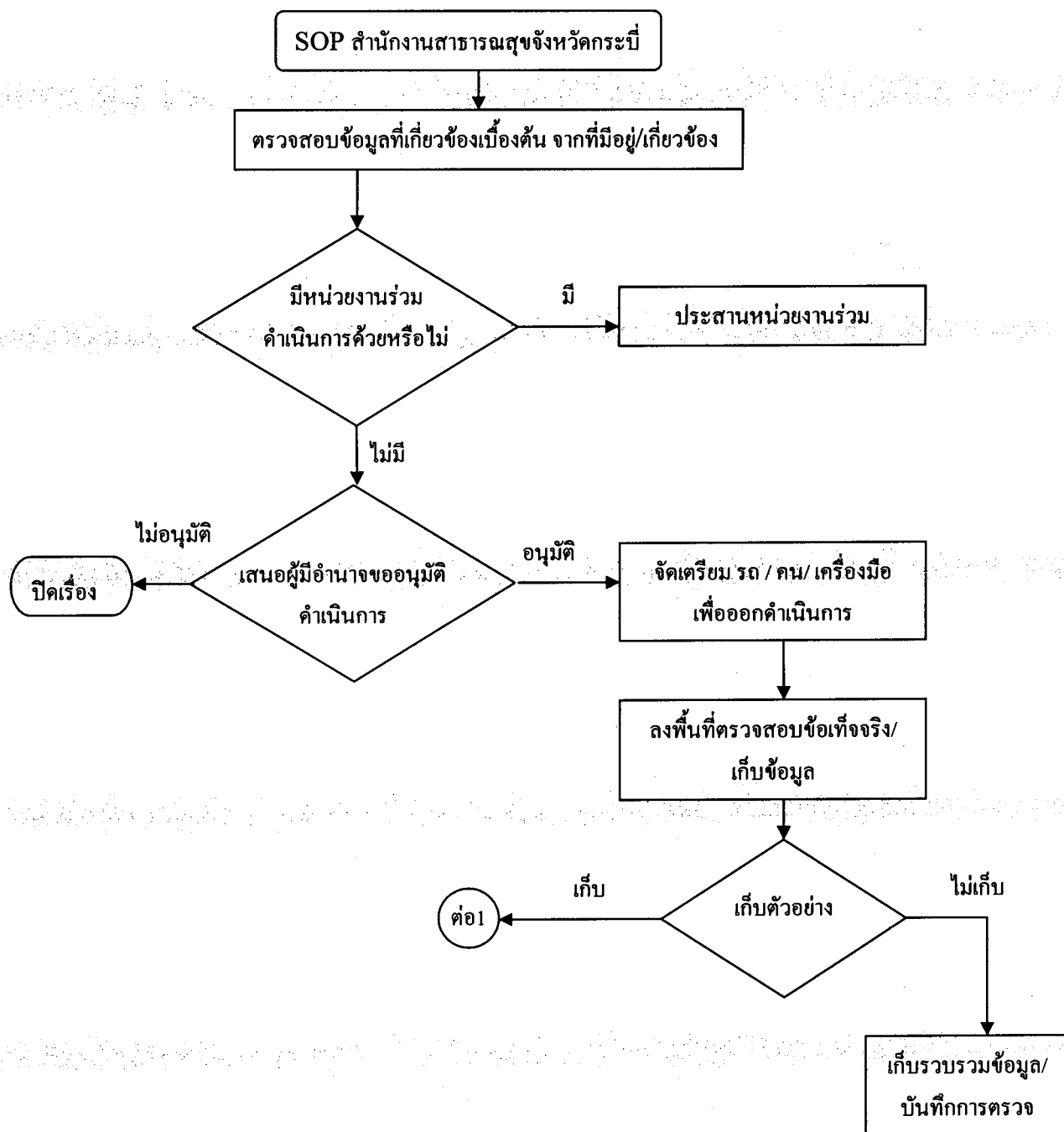
Road Map การดำเนินงานอาหารปลอดภัยจังหวัดกระบี่ เชิงบูรณาการ ภายใต้คณะกรรมการอาหารปลอดภัยจังหวัดกระบี่ ปีงบประมาณ ๒๕๕๕

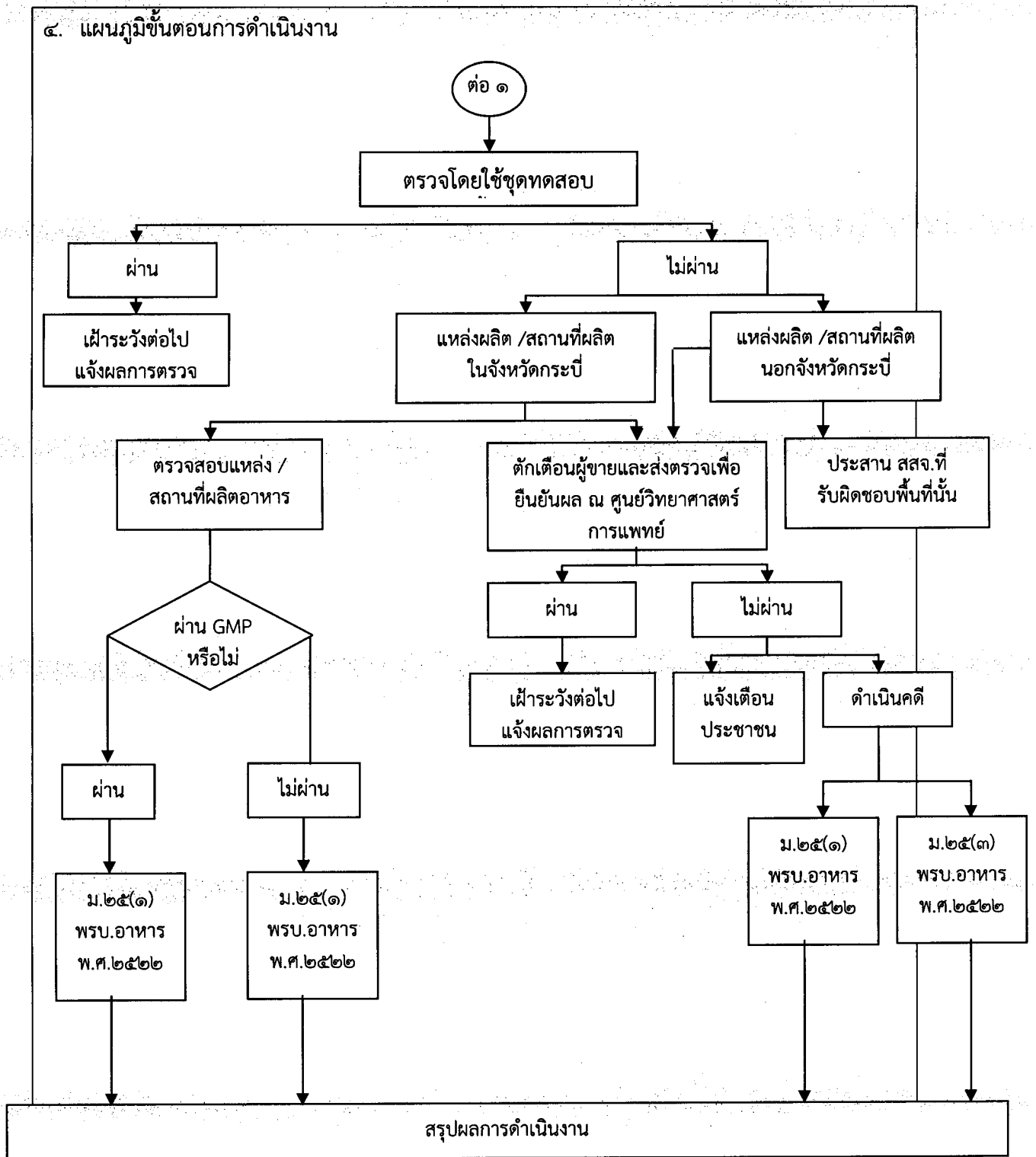




กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกระบี่
มาตรฐานวิธีการปฏิบัติงาน (Standard Operating Procedure (SOP)
เรื่อง การปฏิบัติงานกรณีตรวจพบความไม่ปลอดภัยในอาหาร
SOP No. คบส.-อาหาร ๑/๕๕
๑. วัตถุประสงค์ เพื่อให้มีแนวทางการดำเนินการในกรณีตรวจพบความไม่ปลอดภัยในอาหาร เป็นไปอย่างถูกต้องและดำเนินการในแนวทางเดียวกัน อย่างเหมาะสม มีประสิทธิภาพ
๒. ผู้ปฏิบัติ คณะกรรมการอาหารปลอดภัยจังหวัดกระบี่ ปี ๒๕๕๕
๓. เอกสารอ้างอิง ๓.๑กฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ,พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ , พระราชบัญญัติโรคระบาดสัตว์ พ.ศ.๒๕๔๙ , พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ.๒๕๒๕ , พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ , พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ.๒๕๓๕ , พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ.๒๕๕๑

ตัวอย่างมาตรฐานวิธีการปฏิบัติงาน





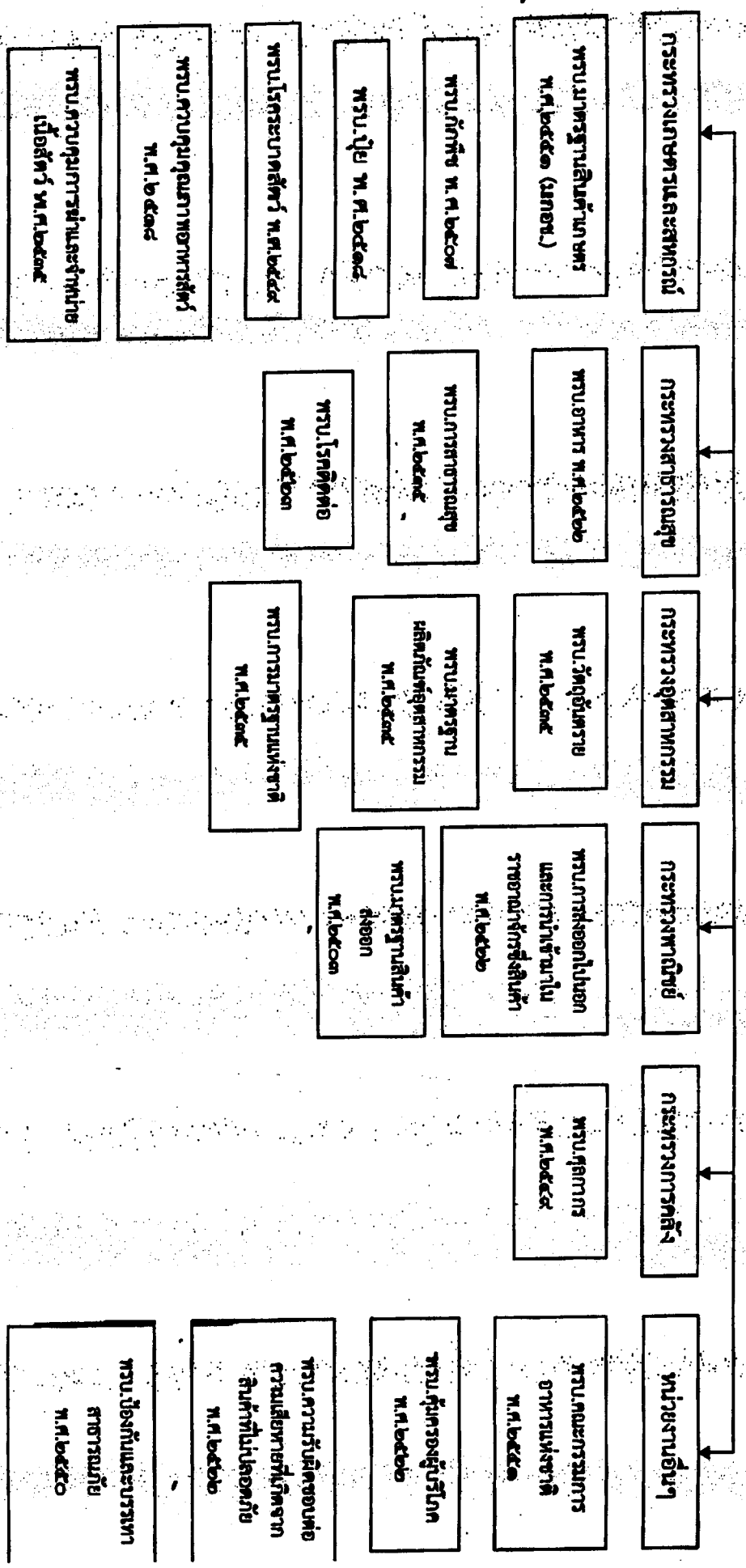
๕. วิธีปฏิบัติ

- ๑) ดำเนินการตรวจเฝ้าระวังสารปนเปื้อนในอาหารโดยใช้ชุดทดสอบอาหารเบื้องต้น โดยใช้บันทึกการเก็บตัวอย่าง ทั้งนี้จะต้องลงรายละเอียดในบันทึกการเก็บตัวอย่างให้ครบถ้วน โดยเฉพาะแหล่งที่มาของอาหาร
- ๒) ผลการตรวจ
 - ๒.๑ กรณีตรวจไม่พบสารปนเปื้อน ให้แจ้งผลการตรวจแก่ผู้ประกอบการพร้อมเฝ้าระวังต่อไป
 - ๒.๒ กรณีตรวจพบสารปนเปื้อน ให้ตรวจสอบว่าเป็นแหล่งผลิตในจังหวัดหรือนอกจังหวัด
 - ๒.๒.๑ แหล่งผลิตนอกจังหวัด : แจ้งกลับ สสจ.ที่รับผิดชอบในพื้นที่นั้น
 - ๒.๒.๒ แหล่งผลิตในจังหวัด : พิจารณาว่าเป็นฟาร์มเลี้ยงสัตว์ / แปลงเพาะปลูก / สถานที่ผลิตอาหาร
 - ๒.๒.๒.๑ กรณีฟาร์มเลี้ยงสัตว์ / แปลงเพาะปลูก ให้ประสานหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ - ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ : ปศุสัตว์
 - ฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ : ประมงชายฝั่ง
 - แปลงเพาะปลูก : เกษตร
 - ๒.๒.๒.๒ กรณีสถานที่ผลิตอาหาร ให้ตรวจตามบันทึกการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร (GMP) กรณีไม่ผ่านมาตรฐานให้ดำเนินคดีตามมาตรา ๒(๗)
 - ๒.๓ ทุกครั้งที่ตรวจพบสารปนเปื้อน (จากการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น) ต้องยืนยันผลโดยส่งตรวจวิเคราะห์ ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์
 - ๒.๓.๑ กรณีผลวิเคราะห์ผ่านมาตรฐาน ให้แจ้งผลการตรวจแก่ผู้ประกอบการพร้อมเฝ้าระวังต่อไป
 - ๒.๓.๒ กรณีผลวิเคราะห์ไม่ผ่านมาตรฐาน ให้แจ้งเตือนประชาชน ควบคู่กับการดำเนินคดี ดังนี้
 - มาตรา ๒๕(๑) : อาหารไม่บริสุทธิ์ เช่น กรณีตรวจพบบอแรกซ์ / สีย้อมผ้า / เชื้อก่อโรคในอาหาร
 - มาตรา ๒๕(๓) : อาหารผิดมาตรฐาน เช่น กรณีตรวจพบเชื้อโคลิฟอร์มเกินค่ามาตรฐานในน้ำดื่ม / น้ำแข็ง

๖. เอกสารและอุปกรณ์ที่ใช้

- ๔.๑ แบบบันทึกการเก็บตัวอย่าง
- ๔.๒ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒
- ๔.๓ ผลการตรวจอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น
- ๔.๔ ผลการตรวจวิเคราะห์จากศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์
- ๔.๕ แบบตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร (GMP)

พระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับการกำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศไทย



แบบฟอร์มรายงานแผน-ผลการตรวจมาตรฐานแหล่งผลิตอาหารระดับฟาร์มและตรวจปัสสาวะสุกร (ช่วงต้นน้ำ)

ระหว่างวันที่ เดือน พ.ศ. ถึงวันที่ เดือน พ.ศ.

จังหวัด เขต.....

แบบฟอร์ม : KPI/FS๕๕ - ๑

ตรวจมาตรฐาน-ต้นน้ำ

มาตรฐานที่ ตรวจ/ สารปนเปื้อน	ผลการตรวจเฝ้าระวัง														หมายเหตุ		
	ฟาร์มปศุสัตว์				แปลงเพาะปลูก				ฟาร์มเลี้ยงสัตว์น้ำ								
	จำนวน ทั้งหมด ที่ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน		จำนวน ทั้งหมด ที่ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน		จำนวน ทั้งหมด ที่ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน		ร้อยละ ที่ผ่าน	ร้อยละ ที่ผ่าน			
			จำนวน	ร้อยละ ที่ผ่าน			จำนวน	ร้อยละ ที่ผ่าน			จำนวน	ร้อยละ ที่ผ่าน					
๑. GAP พืช																	
๒. GAP สัตว์																	
- สัตว์ปีก																	
- ไก่																	
- สุกร																	
๓. GAP ประมง																	
๔. สารเร่งเนื้อ แดงในปัสสาวะ สุกร																	
รวมทั้งสิ้น																	

หมายเหตุ สามารถเพิ่มแถว/คอลัมน์ได้ เพื่อรายงานให้ครอบคลุมการดำเนินงานของจังหวัด

ผู้ประสานงาน : นายสรวิศ จันทน์นางสาจากุรัตน์ สืบเขต
ศูนย์ปฏิบัติการความปลอดภัยด้านอาหาร
โทรศัพท์มือถือ : ๐๘๖-๒๐๘๕๑๐๐
โทร.๐๖-๕๕๑-๐๐๐๐ ต่อ ๕๙๕๕๓๓
E-mail : foodsafety_moph@hotmail.com

แบบฟอร์มรายงานแผน-ผลการตรวจมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร (ช่วงกลางวัน)

ระหว่างวันที่ เดือน พ.ศ. ถึงวันที่ เดือน พ.ศ.

จังหวัด เขต

แบบฟอร์ม : KPI/FS๔๔ - ๒
ตรวจมาตรฐาน-กลางวัน

มาตรฐานที่ตรวจ	จำนวนเป้าหมาย (แห่ง)	ผลการตรวจประจำวัน										หมายเหตุ					
		โรงฆ่าสัตว์					สถานที่แปรรูปขั้นต้น / ล้าง						โรงงานผลิตอาหาร				
		จำนวนที่ตรวจ (แห่ง)	ไม่ผ่าน จำนวน (แห่ง)	ไม่ผ่าน ระบุประเภทโรงฆ่าสัตว์ เช่น หมู/เนื้อ/โรงเชือดโค	จำนวนที่ตรวจ (แห่ง)	ผ่าน (แห่ง)	ไม่ผ่าน จำนวน (แห่ง)	ไม่ผ่าน ระบุชนิดอาหารที่แปรรูป	จำนวนที่ตรวจ (แห่ง)	ผ่าน (แห่ง)	ไม่ผ่าน จำนวน (แห่ง)		ไม่ผ่าน ระบุชนิดอาหารที่ผลิต				
๑. GMP																	
๒. GHP																	
๓. มาตรฐานโรงฆ่าสัตว์																	
รวมทั้งสิ้น																	

หมายเหตุ สามารถเพิ่มแถว/คอลัมน์ได้ เพื่อรายงานให้ครอบคลุมการค้าเป็นงานของจังหวัด

ผู้ประสานงาน : นายสรวิศ จอบศรี/นางสาวจรัชนี สันต
ศูนย์ปฏิบัติการความปลอดภัยด้านอาหาร
โทรศัพท์มือถือ : ๐๙๖-๖๐๗๕๑๐๐
โทร.๐๖-๙๕๑-๐๐๐๐ ต่อ ๙๙๙๙๙๙
E-mail : foodsafety_moph@hotmail.com

แบบฟอร์มรายงานแผน-ผลการตรวจมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร (ช่วงปลายน้ำ)

ระหว่างวันที่ เดือน พ.ศ. ถึงวันที่ เดือน พ.ศ.
 จังหวัด เขต.....

แบบฟอร์ม : KPI/FS๕๕ - ๓-๑

ตรวจมาตรฐาน-ปลายน้ำ

แหล่งที่ตรวจ	มาตรฐานที่ใช้ตรวจ	จำนวนเป้าหมาย (แห่ง)	ผลการตรวจ				หมายเหตุ
			จำนวนทั้งหมดที่ตรวจ (แห่ง)	จำนวนที่ผ่าน(แห่ง)	ร้อยละที่ผ่าน	จำนวนที่ไม่ผ่าน (แห่ง)	
๑. ตลาดค้าส่ง	- เกณฑ์ตลาดสดน้ำซึ่อร์ระดับดี (๓ ดาว)						
	- เกณฑ์ตลาดสดน้ำซึ่อร์ระดับดีมาก (๕ ดาว)						
๒. ตลาดสด	- เกณฑ์ตลาดสดน้ำซึ่อร์ระดับดี (๓ ดาว)						
	- เกณฑ์ตลาดสดน้ำซึ่อร์ระดับดีมาก (๕ ดาว)						
๓. ห้างสรรพสินค้า/ซูเปอร์มาร์เก็ต	- เกณฑ์ซูเปอร์มาร์เก็ต						
๔. ร้านอาหาร	- เกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย						
๕. แผงลอยจำหน่ายอาหาร	- เกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย						
๖. โรงครัวในโรงพยาบาล	- เกณฑ์อาหารปลอดภัยสำหรับโรงพยาบาล						
๗. โรงอาหารในโรงเรียน	- เกณฑ์มาตรฐานโรงอาหาร						
๘. ศูนย์เด็กเล็ก	- เกณฑ์ศูนย์เด็กเล็ก						
รวมทั้งสิ้น							

ผู้ประสานงาน : นายสรวิทย์ จงศรีนางสภากรู้ดีมี สันต

ศูนย์ปฏิบัติการความปลอดภัยด้านอาหาร

โทรศัพท์มือถือ : ๐๘๖-๖๐๓๕๑๐๐

โทร.๐๖-๕๕๑๐๐๐๐ ต่อ ๕๔๕๘๓

E-mail : foodsafety_moph@hotmail.com

แบบฟอร์มรายงานแผน-ผลการเฝ้าระวังด้านความปลอดภัยอาหารจากกรมตรวจสอบตัวอย่างอาหาร (ช่วงปลายน้ำ)

ระหว่างวันที่ พ.ศ. ถึงวันที่ เดือน พ.ศ.
จังหวัด เขต

สารปนเปื้อน	จำนวนตัวอย่างเป้าหมาย	ตลาดค้าส่ง				ตลาดสด				ตลาดนัด			
		จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน		จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน		จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
				จำนวนตัวอย่าง	ชนิดอาหารที่พบไม่ผ่าน			จำนวนตัวอย่าง	ชนิดอาหารที่พบไม่ผ่าน			จำนวนตัวอย่าง	ชนิดอาหารที่พบไม่ผ่าน
๑. สารเร่งเนื้อแดง													
๒. บอแรกซ์													
๓. สารฟอกขาว													
๔. สารกันรา													
๕. ฟอรัมาลิน													
๖. ยาฆ่าแมลง													
๗. น้ำมันทอดซ้ำ													
๘. น้ำบริโภคน้ำ													
๙. น้ำแข็งตรวจ (Coliform bacteria) ในร้านอาหารและแหล่ง													
๑๐. จุลินทรีย์ในร้านอาหารที่ผ่าน CFGT													
- อาหารพร้อมบริโภค													
- มือผู้สัมผัสอาหาร													
- ภาชนะ													
๑๑. อื่น (ระบุ)													
รวมทั้งสิ้น													

หมายเหตุ : สามารถเพิ่มแถว/คอลัมน์ได้ เพื่อรายงานให้ครอบคลุมการค้าเงินงานของจังหวัด

สารปนเปื้อน	จำนวน ตัวอย่าง เป้าหมาย	ห้างสรรพสินค้า/ซูเปอร์มาเก็ต				ร้านอาหาร				แผงลอยจำหน่ายอาหาร			
		จำนวน ตัวอย่าง ที่ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ร้อยละที่ ผ่าน	จำนวน ตัวอย่าง ที่ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ร้อยละที่ ผ่าน	จำนวน ตัวอย่าง ที่ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ร้อยละที่ ผ่าน
				จำนวน ตัวอย่าง พบไม่ผ่าน		จำนวน ตัวอย่าง พบไม่ผ่าน		จำนวน ตัวอย่าง พบไม่ผ่าน		จำนวน ตัวอย่าง พบไม่ผ่าน		จำนวน ตัวอย่าง พบไม่ผ่าน	
๑. สารเร่งเนื้อแดง													
๒. บอแรกซ์													
๓. สารฟอกขาว													
๔. สารกันรา													
๕. พอร์มาลีน													
๖. ยาฆ่าแมลง													
๗. น้ำมันทอดซ้ำ													
๘. น้ำบริโภค													
๙. น้ำแข็งตรวจ (Coliform bacteria) ในร้านอาหารและแผงลอย													
๑๐. จุลินทรีย์ในร้านอาหารที่ผ่าน CFGT													
- อาหารพร้อมบริโภค													
- มีผู้สัมผัสอาหาร													
- ภาชนะ													
๑๑. อื่น (ระบุ)													
รวมทั้งสิ้น													

สารปนเปื้อน	จำนวน ตัวอย่าง เบ้าหมาย	รถเร่				โรงครัวในโรงพยาบาล				โรงอาหารในโรงเรียน				
		จำนวน ตัวอย่างที่ ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน		จำนวน ตัวอย่างที่ ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน		จำนวน ตัวอย่างที่ ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน		ร้อยละที่ ผ่าน
				จำนวน ตัวอย่าง	ชนิด อาหารที่ พบไม่ผ่าน			จำนวน ตัวอย่าง	ชนิด อาหารที่ พบไม่ผ่าน			จำนวน ตัวอย่าง	ชนิด อาหารที่ พบไม่ผ่าน	
๑. สารเร่งเนื้อแดง														
๒. บอแรกซ์														
๓. สารฟอกขาว														
๔. สารกันรา														
๕. ฟอรัมาลิน														
๖. ยาฆ่าแมลง														
๗. น้ำมันทอดซ้ำ														
๘. น้ำบริโภค														
๙. น้ำแข็งตรวจ (Coliform bacteria) ในร้านอาหารและ แผลลอย														
๑๐. จุลินทรีย์ในร้านอาหารที่ ผ่าน CFGT														
- อาหารพร้อมบริโภค														
- มีผู้สัมผัสอาหาร														
- ภาชนะ														
๑๑. อื่น (ระบุ)														
รวมทั้งสิ้น														

สารปนเปื้อน	จำนวนตัวอย่างเป้าหมาย	ศูนย์เด็กเล็ก				การจัดการโดยสังเขป				หมายเหตุ
		จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน		แจ้งผู้ประกอบ การให้หยุด การจำหน่าย	แจ้งหน่วยงานที่ เกี่ยวข้อง	ประชาสัมพันธ์ ประชาชนทราบ	ดำเนินการ ตามกฎหมาย	
				จำนวนตัวอย่าง	ชนิดอาหารที่พบไม่ผ่าน					
๑. สารเร่งเนื้อแดง										
๒. บอแรกซ์										
๓. สารฟอกขาว										
๔. สารกันรา										
๕. ฟอรั่มกลิน										
๖. ยาฆ่าแมลง										
๗. น้ำมันทอดซ้ำ										
๘. น้ำบริโภคน้ำ										
๙. น้ำแข็งตรวจ (Coliform bacteria) ในร้านอาหารและแผงลอย										
๑๐. จุลินทรีย์ในร้านอาหารที่ผ่าน CFGT										
- อาหารพร้อมบริโภค										
- มือผู้สัมผัสอาหาร										
- ภาชนะ										
๑๑. อื่น (ระบุ)										
รวมทั้งสิ้น										