

การศึกษามาตรฐานการผลิตของสถานที่ผลิตอาหารแปรรูป ที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย เข้าสู่มาตรฐานการผลิตขั้นต้น ในจังหวัดนครราชสีมา

Study of Pre-Packaged Food Production Places Standard To Primary Good Manufacturing Practice in Nakhon Ratchasima Province

จักรี แก้วคำบัง

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของโครงการยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายสู่มาตรฐานการผลิตขั้นต้น โดย เป็นการศึกษาเชิงทดลอง เพื่อเปรียบเทียบผลของการยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายสู่มาตรฐานการผลิตขั้นต้น ระหว่างก่อนและหลังการดำเนินโครงการโดยการดำเนินงานของศูนย์คลินิกการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายสู่มาตรฐานการผลิตขั้นต้นระดับอำเภอ โดยกลุ่มประชากรที่ศึกษา คือ ผู้ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายที่ยังไม่มีใบอนุญาตก่อนดำเนินโครงการ จำนวน 274 แห่ง และหลังดำเนินโครงการ จำนวน 283 ระยะเวลาการศึกษาระหว่างวันที่ 1 ตุลาคม 2555-วันที่ 30 กันยายน พ.ศ. 2557 ผลการศึกษาที่ระยะเวลา 24 เดือน โดยก่อนดำเนินโครงการและหลังดำเนินโครงการ พบว่า มีประเภของผู้ผลิตอาหารแปรรูปฯ มากที่สุด คือ กลุ่มผู้ผลิตชุมชน พบร้อยละ 65.33 และ 64.66 รองลงมาคือ บุคคลคนเดียว พบร้อยละ 25.18 และ 24.73 ตามลำดับ ประเภทของอาหารแปรรูปที่ผ่านการแปรรูป มากที่สุด พบร้อยละ 50.73 และ 50.88 รองลงมาคือ อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที พบร้อยละ 40.88 และ 40.99 ตามลำดับ ผู้ผลิตอาหารแปรรูปฯ มายื่นขออนุญาตและได้รับใบอนุญาตหลังการดำเนินโครงการ พบร้อยละ 4.95 มากกว่าก่อนดำเนินโครงการ พบร้อยละ 2.55 แต่ไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ($p=0.138$) จากการสำรวจหลังการดำเนินโครงการ พบว่าสาเหตุที่ผู้ผลิตอาหารแปรรูปฯ ไม่มาขอใบอนุญาตผลิตอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานขั้นต้น มากที่สุดคือ ไม่มีงบประมาณ พบร้อยละ 74.20 รองลงมา คือ ขาดกำลังคน พบร้อยละ 44.17 และอันดับที่ 3 คือ ไม่รู้ช่องทางการให้บริการ หรือไม่มีที่ปรึกษา พบร้อยละ 33.92 ตามลำดับ โดยสรุป โครงการยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายสู่มาตรฐานขั้นต้น ช่วยเพิ่มจำนวนสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปฯ ที่ได้รับใบอนุญาตอาหาร แต่มีความจำเป็นต้องร่วมมือกับภาคีเครือข่ายงานคุ้มครองผู้บริโภค เพื่อพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปฯ ต่อไป

คำสำคัญ มาตรฐานการผลิตขั้นต้น อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

Abstract

Objective: The aim of this study was Development of Pre-Packaged Food Production Places to Primary Good Manufacturing Practice (Primary GMP) in Nakhon Ratchasima Province by Primary GMP Clinic Center in district.

Methods: The population was 274 places before study and 283 places after study of pre-packaged foods in Nakhon Ratchasima province with non food production license surveyed during 1 October 2012 to 30 September 2014. **Results:** Study at 24 months, before and after study the Pre-Packaged Food Production places type found community production food group was 65.33% and 64.66%, respectively. Personal was 25.18% and 24.73%, respectively. Pre-Packaged Food Production food type found the pre-packaged general food was 50.73% and 50.88%, respectively. Consumption of foods that are available immediately was 40.88 and 40.99%, respectively. Entrepreneurs were received food production license found 2.55% and 4.95%, respectively difference not significance ($p=0.138$). The course of entrepreneurs were not food production license found deficit budget, deficit human and deficit adviser or service pathway was 74.20%, 44.17% and 33.92%, respectively.

Conclusions: Development of Pre-Packaged Food Production Places to Primary Good Manufacturing Practice was increased food production places license but this project was need associated network consumer protection for development continuous

Keywords: Pre-Packaged, Food Primary GMP

บทนำ

ปัจจุบันอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายที่เป็นอาหารพื้นบ้าน อาหารพื้นเมือง และสินค้าอาหารหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ มีการผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างแพร่หลาย จึงส่งผลให้เกิดการขยายปริมาณการผลิตมากขึ้น เพื่อให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค ปัจจุบันมีกฎหมายที่กำหนดมาตรฐาน เรื่องสถานที่ผลิตอาหารสำหรับใช้เป็นเครื่องมือในการลดความเสี่ยงจากอันตราย แต่ไม่บังคับให้ต้องมาขอเลขสารบบอาหาร เพียงแต่แสดงฉลากให้ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 194) พ.ศ. 2553 เรื่องฉลาก อย่างไรก็ตาม มีผู้ประกอบการหลายรายแสดงความประสงค์

ขอเลขสารบบอาหารบนฉลาก เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค

การพัฒนายกระดับสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย เพื่อให้สามารถผลิตอาหารที่มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ทั้งภายในและภายนอกประเทศ อีกทั้งสอดคล้องกับกระแสโลกและนโยบายรัฐบาลในการกำหนดให้มีมาตรฐานอาหารเดียวไม่ว่าจะเป็นการส่งออกหรือบริโภคภายในประเทศ และเพื่อรองรับการรวมกลุ่มเป็นประชาคมอาเซียนตลอดจนการเปิดเขตเสรีทางการค้าอาเซียนในปี 2558 ในขณะนี้ อาจส่งผลให้ผู้ประกอบการ

บางรายไม่สามารถปรับตัวและเตรียมความพร้อมของสถานที่ผลิตได้ทัน ในเบื้องต้นสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ.2555 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายขั้นต้น เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาสถานที่ผลิตและตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น มีหลักการสำคัญ 3 ประการ ได้แก่ การป้องกันการปนเปื้อนเบื้องต้น การลด ขจัด ทำลายจุลินทรีย์ก่อโรค และการป้องกันการปนเปื้อนข้าม อีกทั้งได้เน้นการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่เป็นปัญหาสำหรับผู้ประกอบการ เพื่อให้ถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนด¹

ในปี พ.ศ. 2556 จังหวัดนครราชสีมา มีสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายที่ยังไม่ขออนุญาตจำนวน 274 แห่ง และผู้ประกอบการมาขออนุญาตและได้รับใบอนุญาต 7 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 2.55 ดังนั้น การดำเนินงานตามโครงการยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปฯ เพื่อยกระดับสถานที่ผลิตอาหารให้มีมาตรฐาน ปลอดภัย และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และผลักดันให้ผู้ผลิตปฏิบัติตามที่กฎหมาย

วัตถุประสงค์

เพื่อประเมินผลการดำเนินงานตามโครงการยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายสู่มาตรฐานการผลิตขั้นต้น โดยเปรียบเทียบจำนวนผู้ประกอบการอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายได้รับอนุญาตตามเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้น ก่อนและหลังดำเนินการ

สมมติฐานการศึกษา

การดำเนินงานตามโครงการยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายสู่มาตรฐานการผลิตขั้นต้น จะทำให้มีจำนวนสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปฯ ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร เพิ่มขึ้นมากกว่าหลังดำเนินการ

นิยามศัพท์

อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย หมายถึง อาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูป เช่น ตัดแต่ง ในลักษณะที่นำไปปรุงหรือบริโภค คั่ว ทำให้แห้ง หมักตอง เป็นต้น หรือทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงคุณลักษณะของอาหาร หรืออาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตเรียบร้อยแล้ว และบรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายต่อผู้บริโภค แต่ทั้งนี้ไม่รวมถึงอาหารควบคุมเฉพาะ หรืออาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่ต้องมีฉลากที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดให้ต้องปฏิบัติตามวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารแล้ว แบ่งเป็น 3 ชนิด¹ ได้แก่

1.1.1 อาหารทั่วไปที่ผ่านการแปรรูป ซึ่งอาจเป็นเพียงกระบวนการเตรียมหรือผลิตเบื้องต้นที่ยังบริโภคไม่ได้ หรือไม่นิยมบริโภค หรือต้องบริโภคร่วมกับอาหารอื่น เช่น

- 1) สัตว์และผลิตภัณฑ์ (สด แห้ง หมักตอง)
- 2) พืชและผลิตภัณฑ์ (ตัด แต่ง แห้ง)
- 3) แป้งและผลิตภัณฑ์ (ที่เติมส่วนผสมประกอบ

อื่นๆ ไข่ นม ฯลฯ)

4) ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค

5) เครื่องปรุงรส

6) น้ำตาล (ทุกชนิด) และเครื่องเทศ

1.1.2 อาหารพร้อมปรุง ซึ่งเป็นอาหารที่มีการจัดเตรียมไว้ในภาชนะบรรจุเพื่อนำไปทำอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งที่ไม่ใช่อาหารที่จัดเป็นชุดและไม่สามารถแยกส่วนประกอบจากกันได้ อาทิ หมูบดปรุงรส ทอดมันกุ้ง/ปลา (ดิบ) สตีกเนื้อสัตว์ต่างๆ ข้าวโพดดิบปรุงรส ข้าวเกรียบดิบ

1.1.3 อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีที่ยังไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (นอกเหนือจากขนมอบ อาหารพร้อมปรุงที่จัดเป็นชุด และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่สำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที) ซึ่งเป็นอาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตเรียบร้อยแล้วพร้อมรับประทานหรืออาหารที่เตรียมมาแล้วและต้องคลุกเพื่อรับประทาน

1. เกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารขั้นต้น^{2,3} หมายถึง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารซึ่งเป็นเกณฑ์หรือข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและการควบคุมการผลิตให้ผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย ตามแบบตรวจแบบตรวจสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย (ตส.9(55))

2. ระยะเวลาก่อนดำเนินโครงการ หมายถึง ระยะเวลาช่วงปีงบประมาณ 2556 (1 ตุลาคม 2555–30 กันยายน 2556)

3. ระยะเวลาหลังดำเนินโครงการ หมายถึง ระยะเวลาช่วงปีงบประมาณ 2557 (1 ตุลาคม 2556–30 กันยายน 2557)

วัตถุประสงค์และวิธีการ

การศึกษานี้เป็นการศึกษาผลการดำเนินงานโครงการยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปฯ ในผู้ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น ในเขตจังหวัดนครราชสีมา

กลุ่มประชากรและระยะเวลาที่ศึกษา

ผู้ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น ในเขตจังหวัดนครราชสีมา ที่สำรวจโดยภาคีเครือข่ายระดับจังหวัดและระดับอำเภอ เช่น พัฒนาชุมชน เกษตร ปศุสัตว์ เจ้าหน้าที่สาธารณสุขอำเภอ เกษษกรที่รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภค ในปีงบประมาณ 2556 จำนวน 274 แห่ง และปี 2557 จำนวน 283 แห่ง ระยะเวลาการศึกษา 1 ตุลาคม 2555–30 กันยายน 2557 ระยะเวลา 24 เดือน

วิธีการดำเนินการ

1. ประชุมชี้แจงคณะกรรมการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายตามเกณฑ์ Primary GMP จังหวัดนครราชสีมา ที่รับผิดชอบงานอาหารระดับจังหวัดและระดับอำเภอตามแนวทาง

โครงการยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปฯ แบ่งเป็น 3 เรื่อง คือ

1.1 เรื่องการแบ่งประเภทอาหารแปรรูปในภาชนะพร้อมจำหน่าย

1.2 เกณฑ์การตรวจสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย (ตส.9 (55)) และปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

1.3 แนวทางการอบรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ตามโครงการพัฒนายกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปฯ

2. ผู้รับผิดชอบงานอาหารระดับอำเภอสำรวจสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปฯ ที่ยังไม่ได้ขออนุญาตในเขตอำเภอที่รับผิดชอบ โดยใช้แบบตรวจสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (ตส.9 (55))

3. จัดอบรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ตามโครงการยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปฯ ระหว่างเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานและผู้ประกอบการ เพื่อให้ผู้ประกอบการรู้เข้าใจ และมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปฯ เพื่อเตรียมตัวมาขอใบอนุญาตผลิตอาหาร แบ่งเป็น 4 กิจกรรม คือ

3.1 จัดประชุมชี้แจงคณะกรรมการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายตามเกณฑ์ Primary GMP จังหวัดนครราชสีมา ที่รับผิดชอบงานอาหารระดับจังหวัดและระดับอำเภอ เพื่อทำความเข้าใจเกี่ยวกับโครงการและขั้นตอนการดำเนินงาน ประกอบด้วย พัฒนาชุมชน เกษตร ปศุสัตว์ เจ้าหน้าที่สาธารณสุขอำเภอ เกษษกร และภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องอื่นๆ

3.2 การสำรวจสถานที่ผลิตอาหาร แปรรูปฯ ที่ยังไม่ได้ขออนุญาตในเขตอำเภอที่รับผิดชอบ โดยใช้แบบตรวจสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย (ตส.9 (55)) โดยเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบงานอาหารแปรรูประดับอำเภอและระดับจังหวัด

3.3 การจัดอบรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ตามโครงการยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปฯ ระหว่างเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานและผู้ประกอบการ โดยแบ่งออกเป็น 6 ฐาน แบ่งตามหัวข้อของแบบตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย (ตส.9 (55)) ใช้เวลาฐานละ 30 นาที กิจกรรม คือ

- (1) เจ้าหน้าที่ชี้แจงเกณฑ์การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร
- (2) ผู้ประกอบการเสนอปัญหาและข้อบกพร่องที่พบในสถานที่ผลิตอาหาร
- (3) เจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการวิเคราะห์ ปัญหาและหาแนวทางแก้ไขร่วมกันก่อนผู้ประกอบการเตรียมตัวขอใบอนุญาตผลิตอาหาร

1. ผู้รับผิดชอบงานอาหารระดับอำเภอจัดตั้งศูนย์คลินิกการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายสู่มาตรฐานการผลิตขั้นต้น ระดับอำเภอ โดยมีสถานที่ตั้งอยู่ ณ สาธารณสุขอำเภอทุกแห่ง เพื่อกำกับดูแล ติดตาม และคอยให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการในการปรุงสถานที่ผลิตอาหารเพื่อให้ได้รับใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

2. เจ้าหน้าที่รับผิดชอบงานอาหารระดับจังหวัด และระดับอำเภอ ออกตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้นโดยใช้แบบตรวจ (ตส.9 (55))

3. หากผู้ประกอบการไม่ผ่านการตรวจสอบสถานที่ตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น จะต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุงภายใน 30 วันนับจากวันออกตรวจประเมิน หากเกินกำหนดจะถือว่าไม่ผ่าน ซึ่งผู้ประกอบการต้องยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปฯ ใหม่อีกครั้ง

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

แบบตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย (ตส.9 (55)) ของสำนักงานอาหารสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาปี 2555² แบ่งเป็น 6 หมวด คือ หมวดที่ 1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต จำนวน 13 ข้อ คิดเป็น 11 คะแนน หมวดที่ 2 เครื่องมือและ

อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต จำนวน 4 ข้อ คิดเป็น 6 คะแนน หมวดที่ 3 การควบคุมกระบวนการผลิต จำนวน 6 ข้อ คิดเป็น 15 คะแนน หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล จำนวน 5 ข้อคิดเป็น 13 คะแนน หมวดที่ 5 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด จำนวน 3 ข้อ คิดเป็น 5 คะแนน และ หมวดที่ 6 บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน จำนวน 4 ข้อ คิดเป็น 10 คะแนน แต่ละคำถามมีคะแนน 3 ระดับ คือ ดีเท่ากับ 2 คะแนน พอใช้เท่ากับ 1 คะแนน และปรับปรุงเท่ากับ 0 คะแนน แต่ละข้อในแต่ละหมวดจะมีค่าน้ำหนักคะแนนไม่เท่ากัน คะแนนรวมทั้งสิ้น 60 คะแนน ตัวอย่างเช่น ข้อ 1 หมวดที่ 1 เรื่อง สถานที่ผลิตอาหารไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช่แล้ว มีค่าน้ำหนักคะแนนเท่ากับ 0.25 หากผลการประเมินในข้อนี้ได้ระดับดีคือ 2 คะแนน แสดงว่า คะแนนรวมเท่ากับ $0.25 \times 2 = 0.5$ คะแนน เป็นต้น เกณฑ์การผ่านสถานที่ตามมาตรฐานการผลิตขั้นต้น คือ การตรวจเฉพาะหมวดที่ 1-4 ต้องมีคะแนนรวมมากกว่าร้อยละ 60 และคะแนนแต่ละหมวดจะต้องมากกว่าร้อยละ 60 ของคะแนนแต่ละหมวดเช่นกัน

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. การจำแนกประเภทอาหาร ประเภทผู้ผลิตอาหาร สาเหตุของการไม่ผ่านของ ใบอนุญาตผลิตอาหาร ปัญหาที่พบตามแบบตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร แสดงเป็นจำนวนและร้อยละ

2. เปรียบเทียบสัดส่วนของผู้ผลิตอาหารแปรรูปที่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร และยังไม่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารก่อนและหลังดำเนินโครงการ แสดงเป็นจำนวนและร้อยละ โดยใช้สถิติ Chi-square Test โดยมีนัยสำคัญทางสถิติที่น้อยกว่า 0.05

ผลการศึกษา

การศึกษาสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย จำนวน 283 แห่ง ในช่วงตุลาคม 2555-กันยายน 2557 ระยะเวลา 24 เดือน พบว่า ก่อนและหลังดำเนินโครงการ มีประเภทของผู้ผลิตอาหาร

แปรรูปฯ มากที่สุด คือ กลุ่มผู้ผลิตชุมชน พบร้อยละ 65.33 และ 64.66 รองลงมาคือ บุคคลคนเดียว พบร้อยละ 25.18 และ 24.73 ตามลำดับ ดังตารางที่ 1 และประเภทอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ก่อนและหลังดำเนินโครงการ มีประเภทของอาหารทั่วไปที่ผ่านการแปรรูปมากที่สุด พบร้อยละ 50.73 และ 50.88 รองลงมาคือ อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที พบร้อยละ 40.88 และ 40.99 ตามลำดับ ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 1 ประเภทของผู้ผลิตอาหารแปรรูปฯ ก่อนดำเนินโครงการ (จำนวน 274 แห่ง) และหลังดำเนินโครงการ (จำนวน 283 แห่ง)*

ประเภทผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปฯ	ก่อนดำเนินโครงการ; แห่ง (ร้อยละ)	หลังดำเนินโครงการ; แห่ง (ร้อยละ)
1. กลุ่มผู้ผลิตชุมชน	179(65.33)	183(64.66)
2. บุคคลคนเดียว	69(25.18)	70(24.73)
3. บริษัท	21(7.66)	21(7.42)
4. วิสาหกิจชุมชน	9(3.28)	9(3.18)

* สํารวจโดยภาคีเครือข่ายระดับจังหวัดและระดับอำเภอ เช่น พัฒนาชุมชน เกษตร ปศุสัตว์ เจ้าหน้าที่สาธารณสุขอำเภอ เกษตรกรที่รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภค ก่อนดำเนินโครงการ พบผู้ผลิตอาหารแปรรูป จำนวน 274 แห่ง และหลังดำเนินโครงการ พบผู้ผลิตอาหารแปรรูป จำนวน 283 แห่ง

ตารางที่ 2 ประเภทอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ก่อนและหลังดำเนินโครงการ

ประเภทผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปฯ	ก่อนดำเนินโครงการ; แห่ง (ร้อยละ) *	หลังดำเนินโครงการ; แห่ง (ร้อยละ) *
1. อาหารทั่วไปที่ผ่านการแปรรูป	139(50.73)	144(50.88)
แป้งและผลิตภัณฑ์	58(21.17)	63(22.26)
พืชและผลิตภัณฑ์	41(14.96)	41(14.89)
สัตว์และผลิตภัณฑ์	23(8.39)	23(8.13)
เครื่องปรุงรส	8(2.92)	8(2.83)
เครื่องเทศ	6(2.19)	6(2.12)
น้ำตาล	2(0.73)	2(0.71)

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ประเภทผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปฯ	ก่อนดำเนินโครงการ; แห่ง (ร้อยละ) *	หลังดำเนินโครงการ; แห่ง (ร้อยละ) *
2. อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที	112(40.88)	116(40.99)
3. อาหารพร้อมปรุง	63(22.99)	68(24.03)

* สถานที่ผลิตอาหารอาจผลิตอาหารได้มากกว่าหนึ่งประเภท

จากการดำเนินการโครงการยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายสู่มาตรฐานการผลิตขั้นต้น พบว่า หลังดำเนินโครงการผู้ผลิตอาหารแปรรูปฯ มายื่นขออนุญาตและได้รับใบอนุญาต ร้อยละ 4.95 มากกว่าก่อนดำเนินโครงการพบร้อยละ 2.55 แต่ไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ($p=0.138$) ดังตารางที่ 3

นอกจากนี้หลังการดำเนินโครงการ พบว่ามีสถานที่ผลิตอาหารที่ยังไม่ได้รับใบอนุญาตจำนวน 269 แห่ง (ร้อยละ 95.05) ถือว่าเป็นจำนวนที่สูงมากในจังหวัดนครราชสีมา โดยมาตรการในการแก้ไขปัญหา คือ คณะกรรมการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายตามเกณฑ์ Primary GMP จังหวัดนครราชสีมา ได้จัดประชุมชี้แจงผู้รับผิดชอบงานอาหารระดับจังหวัด และระดับอำเภอตามแนวทางโครงการยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปฯ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ดังนี้ คือ สถานที่ผลิตอาหารที่ยังไม่รับใบอนุญาตผลิตอาหารจะต้องจำหน่ายผลิตอาหารโดยตรงให้กับผู้บริโภคเท่านั้น เช่น อาหารที่บริการภายในร้านอาหาร โรงเรียน โรงพยาบาล เป็นต้น โดยไม่รวมสถานที่ผลิตที่มีการฝากขาย จำหน่าย ณ สถานที่อื่น หรือจำหน่ายให้เฉพาะผู้ผลิตอาหารหรือปรุงอาหารเท่านั้น เช่น อาหารที่ใช้เป็นวัตถุดิบหรือใช้ในกระบวนการผลิตโดยไม่มีจำหน่ายต่อผู้บริโภค หากผู้ผลิตไม่ปฏิบัติตามประกาศกฎกระทรวง

ดังกล่าว ถือเป็นกรณีฝ่าฝืนพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 6(7) มีโทษปรับไม่เกิน 10,000 บาท โดยมีเป้าหมายให้ผู้รับผิดชอบงานอาหารระดับอำเภอ ทำความเข้าใจ และชี้แจงให้ผู้ผลิตอาหารทราบต่อไป

ตารางที่ 3 สัดส่วนของผู้ผลิตอาหารแปรรูปฯ ที่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร และยังไม่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารตามเกณฑ์ Primary GMP ก่อนและหลังดำเนินโครงการ

จำนวนผู้ผลิตอาหารแปรรูปฯ	ก่อนดำเนินโครงการ (n=274)	หลังดำเนินโครงการ (n=283)	p-value ^a
1. ผู้ผลิตอาหารได้รับใบอนุญาต (n, ร้อยละ)	7 (2.55)	14 (4.95)	0.138
2. ผู้ผลิตอาหารยังไม่ได้รับใบอนุญาต			
2.1 มีสถานที่ผลิตอาหารแต่ไม่ผ่านเกณฑ์ ^b (n, ร้อยละ)	21(7.66)	14(4.95)	0.186
2.2 ไม่มีสถานที่ผลิตอาหาร ^c (n, ร้อยละ)	246(89.79)	255(90.01)	0.899

^aChi-square Test, ^b หมายถึง สถานที่ผลิตอาหารที่แยกเป็นสัดส่วนจากที่พักอาศัยแต่ไม่ผ่านเกณฑ์ Primary GMP, ^c หมายถึง สถานที่ผลิตอาหารที่แยกไม่เป็นที่สัดส่วนจากที่พักอาศัย เช่น ผลิตอาหารในครัวเรือน ผลิตโดยไม่มีอาคารผลิตที่เป็นหลักแหล่งผลิตในสถานที่สาธารณะ (วัด ศาลาประชาคม หมู่บ้าน) เป็นต้น

หลังดำเนินโครงการพบว่า สาเหตุที่ผู้ผลิตอาหารแปรรูปฯ ไม่มาขอใบอนุญาตผลิตอาหารตามเกณฑ์ Primary GMP ดังตารางที่ 4 ซึ่งสรุปได้ว่าสาเหตุที่พบมากที่สุด คือ ไม่มีงบประมาณ พบร้อยละ 74.20 เนื่องจากสถานที่ตั้งและอาคารผลิตจะต้องได้มาตรฐานตามแบบตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย (ตส.9 (55)) หมวดที่ 1 เรื่องสถานที่ตั้งและอาคารผลิต โดยอาคารผลิตอาหารต้องแยกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัย หรือไม่มีการผลิตสิ่งที่ไม่ใช่อาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อนระหว่าง

อาหารและผลิตภัณฑ์อื่น พื้นที่ในการผลิตอาหารต้องมีพื้นที่เพียงพอและเหมาะสม เช่น บริเวณคัดเลือกวัตถุดิบ บริเวณล้างทำความสะอาดวัตถุดิบและภาชนะบรรจุ บริเวณผลิตอาหาร และบริเวณเก็บผลิตภัณฑ์หรือจำหน่าย อาคารและบริเวณผลิตสามารถป้องกันสัตว์และแมลง โดยอาจติดตั้งลวด ม่านพลาสติก ตาข่ายดักนก ตะแกรงดักสัตว์ต่างๆ ทางท่อระบายน้ำเพื่อป้องกันการปนเปื้อนเข้าสู่อาหาร ดังนั้นผู้ผลิตอาหารที่ยังขาดงบประมาณในการปรับปรุงสถานที่จึงยังไม่ผ่านการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารโดยคณะกรรมการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปฯ จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้จัดประชุมชี้แจงแก่หน่วยงานหรือสถาบันการเงินเข้ามาสนับสนุนแหล่งเงินทุนหรือร่วมเป็นภาคีเครือข่ายในการทำงานในโครงการนี้เป็นนโยบายระดับกลาง 3-5 ปี เพื่อเกิดผลสัมฤทธิ์และเกิดการบูรณาการในเขตพื้นที่ระดับอำเภอ และขอความร่วมมือภาคีเครือข่ายระดับจังหวัด เช่น สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด หอการค้าจังหวัด ช่วยจัดหาหรือสนับสนุนแหล่งเงินทุนที่ให้การกู้ยืมในอัตราดอกเบี้ยต่ำ หรือปลอดดอกเบี้ยให้แก่กลุ่มผู้ผลิตอาหารมีแรงจูงใจในการปรับปรุงสถานที่ที่ยังไม่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารต่อไป รองลงมา คือ ขาดกำลังคน พบร้อยละ 44.17 เนื่องจาก บุคลากรและผู้ปฏิบัติงานในสถานที่ผลิตอาหารมีจำนวนไม่เพียงพอต่อการผลิตอาหาร โดยการผลิตอาหารนั้นดำเนินการไม่ต่อเนื่อง และเป็นกิจกรรมเพื่อหารายได้เสริมสำหรับผู้ผลิตอาหารเท่านั้น ดังนั้น คณะกรรมการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปฯ จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้จัดประชุมชี้แจงผู้รับผิดชอบงานอาหารระดับจังหวัด และระดับอำเภอตามแนวทางโครงการยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปฯ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 กำหนดให้ผู้ผลิตอาหารสถานที่ผลิตอาหารที่ยังไม่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารจะต้องจำหน่ายผลิตอาหารโดยตรงให้กับผู้บริโภคเท่านั้น เช่น อาหารที่บริการภายในร้านอาหารโรงเรียน

โรงพยาบาล เป็นต้น โดยไม่รวมสถานที่ผลิตที่มีการฝากขาย
 จำหน่าย ณ สถานที่ หรือจำหน่ายให้เฉพาะผู้ผลิตอาหาร
 หรือปรุงอาหารเท่านั้น หากผู้ผลิตไม่ปฏิบัติตามประกาศ
 กระทรวงดังกล่าว ถือเป็นการฝ่าฝืนพระราชบัญญัติ
 อาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 6(7) มีโทษปรับไม่เกิน 10,000
 บาท ต่อไป อันดับที่ 3 คือ ไม่รู้ช่องทางการให้บริการ หรือ
 ไม่มีที่ปรึกษา พบร้อยละ 33.92 อันดับ 4 คือ ไม่มีความ
 รู้เรื่องการขออนุญาต พบร้อยละ 33.92 เนื่องจาก
 บุคลากรและผู้ปฏิบัติงานต้องมีความรู้ และความเข้าใจ
 ในขั้นตอนการทำงาน ขั้นตอนการขออนุญาตผลิตอาหาร
 และแนวทางการตรวจสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุ
 ในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย (ตส.9 (55)) ทั้ง 6 คือ
 หมวดที่ 1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต หมวดที่ 2 เครื่องมือ
 และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต หมวดที่ 3 การควบคุม
 กระบวนการผลิต หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล หมวดที่ 5
 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด และหมวดที่ 6
 บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน ดังนั้นบุคลากร
 และผู้ปฏิบัติงานต้องมีข้อกำหนดและฝึกอบรมการทำงาน
 ที่ถูกต้องทุกขั้นตอน โดยเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบคลินิก
 การผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย
 สู่มาตรฐานการผลิตขั้นต้น ระดับอำเภอเป็นผู้ให้ความรู้
 และทำความเข้าใจกับผู้ผลิตอาหาร ตลอดทั้งกำกับ
 ดูแล ติดตาม และคอยให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการ
 ในการปรุงสถานที่ผลิตอาหารเพื่อให้ได้รับใบอนุญาต
 สถานที่ผลิตอาหารต่อไป อันดับที่ 5 คือ รู้และเข้าใจ
 แต่ยังไม่มาขออนุญาต พบร้อยละ 2.47 เนื่องจากบุคลากร
 และผู้ปฏิบัติงานมีเข้าใจตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
 (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือ
 เครื่องใช้ในการผลิตและเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุ
 ในภาชนะพร้อมจำหน่าย แต่ยังไม่เห็นถึงความสำคัญ
 ของการได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารที่จะสามารถสร้าง
 มาตรฐานให้กับผลิตภัณฑ์อาหารและเพิ่มรายได้
 แก่ผู้ผลิตอาหารตามกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้
 ดังนั้น คณะกรรมการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปฯ
 จังหวัดนครราชสีมา ได้จัดประชุมชี้แจง ผู้รับผิดชอบงาน

อาหารระดับจังหวัดและระดับอำเภอตามแนวทาง
 โครงการยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปฯ ให้
 ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342)
 พ.ศ. 2555 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการ
 ผลิตและเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อม
 จำหน่าย โดยมอบหมายให้ผู้รับผิดชอบงานระดับอำเภอ
 ทำความเข้าใจและชี้แจงให้ผู้ผลิตอาหารทราบต่อไป หาก
 ไม่ปฏิบัติตาม จำเป็นต้องมีมาตรการดำเนินการตาม
 กฎหมายต่อไป

ตารางที่ 4 สาเหตุที่ผู้ผลิตอาหารแปรรูปฯ ไม่มาขอใบ
 อนุญาตผลิตอาหารตามเกณฑ์ หลังการดำเนินโครงการ

สาเหตุของผู้ประกอบการอาหาร แปรรูปฯ ไม่มาขอใบอนุญาตผลิต อาหารตามเกณฑ์	จำนวนแห่ง(ร้อยละ)
1. ไม่มีงบประมาณ	210(74.20)
2. ขาดกำลังคน	125(44.17)
3. ไม่รู้ช่องทางการให้บริการ หรือ ไม่มีที่ปรึกษา	96(33.92)
4. ไม่มีความรู้เรื่องการขออนุญาต	53(18.73)
5. รู้และเข้าใจแต่ยังไม่มาขออนุญาต	7(2.47)

* สถานที่ผลิตอาหาร 1 แห่ง อาจมีสาเหตุได้มากกว่าหนึ่งสาเหตุ

วิจารณ์ผล

โครงการยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหาร
 แปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายสู่มาตรฐาน
 การผลิตขั้นต้น จัดขึ้นเพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ
 มาตรฐานการผลิตตามเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้น ให้แก่
 พนักงานเจ้าหน้าที่งานคุ้มครองผู้บริโภคในระดับจังหวัด
 และระดับอำเภอ เพื่อนำองค์ความรู้ที่ได้ไปพัฒนาสถานที่
 ผลิตอาหารแปรรูปฯ และยกระดับสถานที่ผลิตอาหาร
 ตามเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้นแก่ผู้ประกอบการ
 ในเขตพื้นที่รับผิดชอบให้เห็นความสำคัญให้พัฒนาสถานที่
 ผลิตอาหารและถูกต้องตามกฎหมายที่กำหนด จาก
 การศึกษา พบว่า หลังดำเนินโครงการผู้ผลิตอาหารแปรรูปฯ

มายื่นขออนุญาตและได้รับใบอนุญาต พบร้อยละ 4.95 ซึ่งก่อนดำเนินโครงการ พบร้อยละ 2.55 ซึ่งสาเหตุที่ยังไม่ผ่านมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหาร คือ

1. ไม่มีงบประมาณ การแก้ไขปัญหาดังนี้ คือ

(1) ควรมีหน่วยงานหรือสถาบันการเงินเข้ามาสนับสนุนแหล่งเงินทุนหรือร่วมเป็นภาคีเครือข่ายในการทำงานในโครงการนี้

(2) ภาครัฐควรจัดหาหรือสนับสนุนแหล่งเงินทุนที่ให้การกู้ยืมในอัตราดอกเบี้ยต่ำ หรือปลอดดอกเบี้ยในกลุ่มผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารแปรรูปฯ เพื่อจูงใจให้พัฒนาผลิตภัณฑ์

(3) ภาครัฐควรกำหนดนโยบายอาหารแปรรูปที่บรรจุในขณะพร้อมจำหน่ายสู่มาตรฐานการผลิตขั้นต้นเป็นนโยบายระดับกลาง 3-5 ปี เพื่อเกิดผลสัมฤทธิ์และเกิดการบูรณาการในเขตพื้นที่ระดับอำเภอ

(4) ภาครัฐควรมีมาตรการรณรงค์หรือประชาสัมพันธ์ในการช่วยเหลือและสนับสนุนผู้ประกอบการในระดับอำเภอที่ขาดงบประมาณในการดำเนินการ

(5) ควรมีแหล่งจำหน่ายสินค้าขนาดใหญ่เข้ามาเป็นภาคีเครือข่าย เพื่อรองรับการจัดจำหน่ายอาหารดังกล่าว

(6) จัดกิจกรรมส่งเสริมประชาสัมพันธ์ให้เน้นการซื้อขายในท้องถิ่นให้มากขึ้น

2. ขาดกำลังคน แนวทางการแก้ไขสำหรับกลุ่ม

ผู้ผลิตชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนควรมีการเพิ่มสมาชิกกลุ่มในการดำเนินงานต่อไป สำหรับผู้ประกอบการที่เป็นบุคคลรายเดี่ยว และบริษัทอาจจำเป็นต้องจ้างพนักงานเพิ่มหรือผลิตสินค้าอาหารแปรรูปให้สอดคล้องกับจำนวนของบุคลากรที่มีอยู่ในสถานที่ผลิต นอกจากนี้ภาครัฐควรมีนโยบายหรือกิจกรรมช่วยประชาสัมพันธ์จัดหางานให้กับผู้ผลิตอาหารที่มีจำนวนพนักงานไม่เพียงพอ โดยดำเนินงานร่วมกับกระทรวงแรงงานหรือหน่วยงานจัดหางานในระดับจังหวัดต่อไป

3. ไม่รู้ช่องทางการให้บริการ หรือไม่มีที่ปรึกษา ไม่มีความรู้เรื่องการขออนุญาต แนวทางการแก้ไขปัญหาคือการจัดตั้งคณะกรรมการอาหารแปรรูประดับอำเภอ โดยประกอบไปด้วยภาคีเครือข่ายงานอาหารในระดับอำเภอ ได้แก่ หน่วยงานการปกครองส่วนท้องถิ่น เกษตรอำเภอ ปศุสัตว์อำเภอ พัฒนาชุมชน สาธารณสุขอำเภอ⁴ เพื่อกำหนดนโยบาย กรอบแนวทาง ให้ข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะในการจัดทำแผน เรื่องอาหารแปรรูปที่บรรจุในขณะพร้อมจำหน่าย ตามหลักเกณฑ์มาตรฐานผลิตขั้นต้น ให้การสนับสนุนการดำเนินงาน ควบคุม กำกับ ติดตาม การดำเนินงานในระดับอำเภอให้บรรลุตามเป้าหมายและแผนงานที่วางไว้เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ การดำเนินงานอาหารแปรรูปที่บรรจุในขณะพร้อมจำหน่ายตามหลักเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้น คลินิกอาหารแปรรูปที่บรรจุในขณะพร้อมจำหน่ายในระดับอำเภอ เพื่อกำกับดูแล ติดตาม และคอยให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการในการปรุงสถานที่ผลิตอาหารเพื่อให้ได้รับใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร สำรองความพร้อมและรวบรวมข้อมูลสถานประกอบการที่เข้าข่ายตามเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้น จัดอบรมผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ในระดับอำเภอ

4. ลงพื้นที่เพื่อให้คำปรึกษาในการพัฒนาสถานประกอบการ และประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ผู้ประกอบการ และผู้บริโภคต่อไป

สรุปผล

โครงการยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในขณะพร้อมจำหน่ายสู่มาตรฐานการผลิตขั้นต้น โดยการดำเนินงานของคลินิกการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในขณะพร้อมจำหน่ายสู่มาตรฐานการผลิตขั้นต้น ระดับอำเภอ สามารถเพิ่มจำนวนสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้น โดยอาศัยการทำงานในรูปแบบของภาคีเครือข่ายในระดับพื้นที่

ข้อเสนอแนะ

1. สำหรับกลุ่มผู้ผลิตอาหารที่ได้รับใบอนุญาตแล้ว ควรมีการศึกษาเกี่ยวกับมาตรการส่งเสริมการขาย การเพิ่มแหล่งจำหน่ายสินค้า และจำนวนรายได้ที่เพิ่มขึ้น หลังจากขายสินค้า
2. สำหรับกลุ่มผู้ผลิตอาหารที่ยังไม่ได้รับใบอนุญาต ควรมีการศึกษาเกี่ยวกับมาตรการส่งเสริม และสนับสนุนการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหาร
3. ภาครัฐบาลและเอกชนควรเพิ่มช่องทางการจัดหาแหล่งเงินทุนที่ให้การกู้ยืมในอัตราดอกเบี้ยต่ำ หรือ ปลอดดอกเบี้ยในกลุ่มผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารแปรรูปฯ เพื่อจูงใจให้พัฒนาสถานที่ผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป

เอกสารอ้างอิง

1. สำนักงานอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. คู่มือการขออนุญาตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร. ฉบับปรับปรุง 2555 : กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
2. สำนักงานอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. คู่มือการตรวจสอบสถานที่ผลิตตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย(Primary GMP) 2556 : กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
3. สำนักงานอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. คู่มือการตรวจสอบที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไป 2555 : กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
4. สำนักงานอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. เป้าหมายตัวชี้วัด และแนวทางดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาค ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2557 ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด 2555 : กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

