ผลงานทางวิชาการ

เรื่อง “สถานการณ์องค์ความรู้ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร ของเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาค”

โดย

นางสาวพาฝัน กิติเงิน

กองอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

พ.ศ.๒๕๖๕

คำนำ

กองอาหารเป็นหน่วยงานในระดับกอง สังกัดสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวงสาธารณสุข มีภารกิจหลักในการคุ้มครองผู้บริโภค และส่งเสริมเศรษฐกิจของประเทศด้านผลิตภัณฑ์อาหาร ตั้งแต่การรับขึ้นทะเบียนและอนุญาตเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ตลอดจนควบคุม ตรวจสอบ กำกับดูแล และเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหาร สถานประกอบการด้านอาหาร และการโฆษณาอาหาร ให้เป็นไปตามกฎหมาย ซึ่งกองอาหารจะดำเนินการพิจารณาอนุญาตสถานที่ ผลิตภัณฑ์ และโฆษณา ตลอดจนควบคุม ตรวจสอบ กำกับดูแล และเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหาร สถานประกอบการด้านอาหาร และการโฆษณาอาหาร ให้เป็นไปตามกฎหมายในส่วนกลางเป็นหลัก สำหรับการดำเนินการในส่วนภูมิภาค อย. ได้มอบอำนาจภารกิจบางส่วนในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์อาหารให้แก่ส่วนภูมิภาค และที่ผ่านมากองอาหารก็ใช้ LINE OpenChat เป็นช่องทางในการติดต่อสื่อสารกับเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาค

การศึกษาครั้งนี้เป็นการวิเคราะห์ข้อมูลคำถามจากเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ (LINE OpenChat) เพื่อให้ทราบถึงสถานการณ์องค์ความรู้ด้านผลิตภัณฑ์อาหารของเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคในปัจจุบัน โดยหวังว่าผลการวิเคราะห์ที่ได้ จะเป็นข้อมูลสำหรับผู้สนใจศึกษาค้นคว้า และสามารถนำไปใช้พัฒนาองค์ความรู้ของเจ้าหน้าที่ให้ดียิ่งขึ้นต่อไป

ผู้ศึกษา

๒๒ กรกฎาคม ๒๕๖๕

บทสรุปผู้บริหาร

กองอาหารเป็นหน่วยงานในระดับกอง สังกัดสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวงสาธารณสุข มีภารกิจหลักในการคุ้มครองผู้บริโภค และส่งเสริมเศรษฐกิจของประเทศด้านผลิตภัณฑ์อาหาร ตั้งแต่การรับขึ้นทะเบียนและอนุญาตเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ตลอดจนควบคุม ตรวจสอบ กำกับดูแล และเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหาร สถานประกอบการด้านอาหาร และการโฆษณาอาหาร ให้เป็นไปตามกฎหมาย ซึ่งกองอาหารจะดำเนินการพิจารณาอนุญาตสถานที่ ผลิตภัณฑ์ และโฆษณา ตลอดจนควบคุม ตรวจสอบ กำกับดูแล และเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหาร สถานประกอบการด้านอาหาร และการโฆษณาอาหาร ให้เป็นไปตามกฎหมายในส่วนกลางเป็นหลัก สำหรับการดำเนินการในส่วนภูมิภาค อย. ได้มอบอำนาจภารกิจบางส่วนในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์อาหารให้แก่ส่วนภูมิภาค สอดคล้องตามนโยบายของรัฐบาลที่ประสงค์ให้มีการกระจายอำนาจการดำเนินงานไปยังหน่วยงานบริหารราชการในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น โดย อย. ได้มีการแต่งตั้งเจ้าหน้าที่จากหน่วยบริหารราชการในส่วนภูมิภาค เช่น ผู้ว่าราชการจังหวัด นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด เภสัชกรในกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) ฯลฯ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เพื่อปฏิบัติภารกิจในการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหารก่อนและหลังออกสู่ตลาด ซึ่งจะทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารมีคุณภาพ มาตรฐาน และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ตลอดจนมีการอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ประกอบการ

เพื่อให้องค์ความรู้ของเจ้าหน้าที่ในส่วนกลางและส่วนภูมิภาคทัดเทียมกัน อย. โดยกองอาหารจึงได้จัดการฝึกอบรมให้กับเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคอย่างต่อเนื่อง ตลอดจนใช้ LINE OpenChat เป็นช่องทางในการติดต่อสื่อสารกับเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาค โดยเจ้าหน้าที่ สสจ. จะใช้ช่องทางนี้ในการสอบถามเกี่ยวกับการพิจารณาอนุญาตทั้งในส่วนของสถานที่ และผลิตภัณฑ์ ผู้ศึกษาจึงทำการวิเคราะห์เชิงเนื้อหาข้อมูลคำถามจากเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ (LINE OpenChat) ในระยะเวลา ๑๒ เดือน คือ ตุลาคม ๒๕๖๓ - มีนาคม ๒๕๖๔ (๖ เดือน) และ มกราคม ๒๕๖๕ - มิถุนายน ๒๕๖๕ (๖ เดือน) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ ๑) ศึกษาสถานการณ์องค์ความรู้ด้านผลิตภัณฑ์อาหารของเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาค ๒) จัดทำข้อเสนอโครงสร้างหลักสูตรในการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาค สำหรับพัฒนาองค์ความรู้ด้านผลิตภัณฑ์อาหารของเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคให้มีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้นต่อไป

จากการศึกษา ผู้ศึกษาจึงขอเสนอให้ อย. และ สสจ. ใช้พื้นที่ในระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ผ่าน LINE OpenChat เป็นสื่อกลางในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ให้ สสจ. เสนอความ

คิดเห็นในทุกครั้งที่ถามคำถาม เพื่อเป็นการกระตุ้นให้เกิดการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นทั้งระหว่าง อย. กับ สสจ. และระหว่างเจ้าหน้าที่ สสจ. และขอเสนอโครงสร้างหลักสูตรในการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาค แบ่งออกเป็นกลุ่มใหญ่ ๕ ส่วน ประกอบด้วย

๑. หลักการและสาระสำคัญของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เพื่อเป็นการให้ความรู้พื้นฐานสำหรับเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคได้เรียนรู้เกี่ยวกับหลักการและสาระสำคัญของกฎหมายที่ใช้ในการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหาร

๒. การใช้งานระบบ e-submission เนื่องด้วย อย. ได้ใช้ระบบสารสนเทศมาช่วยในการพิจารณาอนุญาต โดยเจ้าหน้าที่จะเรียนรู้ระบบทั้งในมุมมองของเจ้าหน้าที่ รวมถึงเรียนรู้ระบบในมุมมองของผู้ประกอบการ เพื่อให้เจ้าหน้าที่สามารถแนะนำการใช้งานระบบให้แก่ผู้ประกอบการได้อย่างชัดเจน

๓. การจัดประเภทอาหาร เจ้าหน้าที่จะได้เรียนรู้การจัดประเภทอาหารอย่างละเอียด จำนวน ๕๖ ประเภท เมื่อเจ้าหน้าที่ทราบว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่ผู้ประกอบการมายื่นขอจัดเป็นอาหารประเภทใด เจ้าหน้าที่ก็จะสามารถจัดการสถานที่ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหารที่จะผลิต

๔. การอนุญาตสถานที่ เจ้าหน้าที่จะได้เรียนรู้เกี่ยวกับการอนุญาตสถานที่ รวมถึงการพิจารณาแบบแปลน และการพิจารณา GMP

๕. การอนุญาตผลิตภัณฑ์ เจ้าหน้าที่จะได้เรียนรู้เกี่ยวกับการอนุญาตผลิตภัณฑ์

อย่างไรก็ตามหลักสูตรในการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคจะต้องมีการปรับให้ทันสมัยอยู่เสมอ โดยเฉพาะปรับให้สอดคล้องกับกฎหมายใหม่ หรือกฎหมายที่มีการปรับแก้ ตลอดจนปรับหลักสูตรให้สอดคล้องกับขั้นตอนและกระบวนการทำงานในปัจจุบัน นอกจากนี้เนื่องจากเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคอาจมีการเปลี่ยนความรับผิดชอบในกลุ่มงานฯ รวมถึงมีเจ้าหน้าที่บรรจุใหม่ในแต่ละปี ดังนั้นจึงควรจัดฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคเป็นประจำอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

สารบัญ

หน้า

คำนำ ..... ก

บทสรุปผู้บริหาร ..... ข

สารบัญ ..... ง

สารบัญตาราง ..... ฉ

สารบัญภาพ ..... ช

บทที่ ๑ บทนำ ๑

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา ๑

วัตถุประสงค์ ๓

ขอบเขตการศึกษา ๓

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ ๓

คำจำกัดความที่ใช้ ๓

กรอบแนวคิด ๓

บทที่ ๒ ทบทวนวรรณกรรม ๕

กองอาหาร ๕

ผลิตภัณฑ์อาหารและการจัดประเภทอาหาร ๖

ขั้นตอนการขอรับเลขสารบบอาหาร ๑๐

การมอบอำนาจให้เจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาค ๑๒

การกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด ๑๘

การจัดการความรู้ ๑๙

การสื่อสารในระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ผ่าน LINE OpenChat ๒๓

บทที่ ๓ วิธีการศึกษา ๒๕

วิธีการศึกษา ๒๕

บทที่ ๔ ผลการศึกษา ๒๗

ผลการศึกษา ๒๗

สารบัญ

หน้า

บทที่ ๕ สรุปผล และข้อเสนอแนะ..... ๓๙

สรุปผล และข้อเสนอแนะ..... ๓๙

บรรณานุกรม..... ๔๒

ภาคผนวก..... ๔๔

ข่าว อย. เปิดตัวสถาบันพัฒนาความเชี่ยวชาญด้านอาหารให้เป็นศูนย์กลางเรียนรู้..... ๔๕

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ ๑ อาหารที่ต้องยื่นขออนุญาตด้วยคำขอแจ้งรายละเอียดอาหาร..... ๗

ตารางที่ ๒ อาหารที่ต้องยื่นขออนุญาตด้วยคำขอจดทะเบียน..... ๙

ตารางที่ ๓ อาหารที่ต้องยื่นขออนุญาตด้วยคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร หรือคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร..... ๑๐

ตารางที่ ๔ ตัวอย่างตารางสรุปคำถามจากเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ (LINE OpenChat)..... ๒๕

ตารางที่ ๕ ตัวอย่างประเภทหลัก และประเภทย่อยของคำถามของ สสจ..... ๒๕

ตารางที่ ๖ สรุปจำนวนคำถามและจำนวนวันที่เจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคมีการสอบถาม..... ๒๗

ตารางที่ ๗ ข้อมูลแจกแจงตามการกำกับดูแล (Pre-Post)..... ๒๘

ตารางที่ ๘ ข้อมูลคำถามที่เกี่ยวข้องกับการพิจารณาอนุญาตสูงสุด ๓ ลำดับแรก..... ๒๘

ตารางที่ ๙ ตัวอย่างคำถามจากเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ (LINE OpenChat)..... ๒๘

ตารางที่ ๑๐ ข้อมูลความถี่ในการถามของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด..... ๓๕

ตารางที่ ๑๑ รายละเอียดแต่ละหลักสูตรอย่างย่อ..... ๔๐

สารบัญภาพ

หน้า

ภาพที่ ๑ กรอบแนวคิด..... ๔
ภาพที่ ๒ การกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด และการกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาดภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒..... ๕
ภาพที่ ๓ ขั้นตอนที่ ๑ การขอตรวจประเมินสถานที่ผลิต และเก็บอาหาร..... ๑๑
ภาพที่ ๔ ขั้นตอนที่ ๒ การขออนุญาตสถานที่ผลิตหรือนำเข้า..... ๑๑
ภาพที่ ๕ ขั้นตอนที่ ๓ การขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร..... ๑๒
ภาพที่ ๖ ความรู้ที่ชัดแจ้ง และความรู้ที่ฝังอยู่ในคน..... ๒๐
ภาพที่ ๗ LINE OpenChat ของ กองอาหาร อย. ๒๔

บทที่ ๑
บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

กองอาหารเป็นหน่วยงานในระดับกอง สังกัดสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวงสาธารณสุข มีภารกิจหลักในการคุ้มครองผู้บริโภค และส่งเสริมเศรษฐกิจของประเทศด้านผลิตภัณฑ์อาหาร ตั้งแต่การรับขึ้นทะเบียนและอนุญาตเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ตลอดจนควบคุม ตรวจสอบ กำกับดูแล และเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหาร สถานประกอบการด้านอาหาร และการโฆษณาอาหาร ให้เป็นไปตามกฎหมาย โดยมีสถานที่ผลิตอาหารและสถานที่นำเข้าทั่วประเทศ ประมาณ ๔๔,๐๐๐ แห่ง (เป็นสถานที่ผลิตอาหารกว่า ๓๘,๐๐๐ แห่ง) และมีผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในการกำกับดูแลกว่า ๑,๓๐๐,๐๐๐ รายการ (ข้อมูล ณ วันที่ ๒๐ กรกฎาคม ๒๕๖๕)

กองอาหารจะดำเนินการพิจารณาอนุญาตสถานที่ ผลิตภัณฑ์ และโฆษณา ตลอดจนควบคุม ตรวจสอบ กำกับดูแล และเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหาร สถานประกอบการด้านอาหาร และการโฆษณาอาหาร ให้เป็นไปตามกฎหมายในส่วนกลางเป็นหลัก สำหรับการดำเนินการในส่วนภูมิภาค อย. ได้มอบอำนาจภารกิจบางส่วนในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์อาหารให้แก่ส่วนภูมิภาค สอดคล้องตามนโยบายของรัฐบาลที่ประสงค์ให้มีการกระจายอำนาจการดำเนินงานไปยังหน่วยงานบริหารราชการในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น โดย อย. ได้มีการแต่งตั้งเจ้าหน้าที่จากหน่วยบริหารราชการในส่วนภูมิภาค เช่น ผู้ว่าราชการจังหวัด นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด เภสัชกรในกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) ฯลฯ เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เพื่อปฏิบัติภารกิจในการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหารก่อนและหลังออกสู่ตลาด ซึ่งจะทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารมีคุณภาพ มาตรฐาน และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ตลอดจนมีการอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ประกอบการ

อย่างไรก็ตามเภสัชกรในกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) เป็นผู้ที่ศึกษาด้านยา แต่ไม่มีความรู้เกี่ยวกับอาหารมาก่อน ดังนั้นจึงมีความจำเป็นที่กองอาหารต้องดำเนินการจัดการความรู้ เพื่อให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์อาหารในส่วนภูมิภาค มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งกระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร ตลอดจนมีความเข้าใจและสามารถนำกฎหมาย ระเบียบข้อบังคับต่างๆ ไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง เพื่อให้กระบวนการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารเกิดประสิทธิภาพ เป็นไปในทิศทางเดียวกันทั่วประเทศ

การจัดการความรู้ หรือ Knowledge Management เป็นสิ่งที่ทุกองค์กรเริ่มหันมาให้ความสำคัญกันมากขึ้น เนื่องจากทุกวันนี้ในแต่ละองค์กรมีองค์ความรู้มากมายมหาศาล การจัดการความรู้ จึงเป็นกระบวนการที่เข้ามาจัดการองค์ความรู้เหล่านี้ รวมถึงกระบวนการนี้ยังช่วยให้สามารถจัดการความรู้ที่รับเข้ามาใหม่ได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น เกิดการแบ่งปันความรู้และประสบการณ์ใหม่ๆ ให้เจ้าหน้าที่ในองค์กรได้นำไปใช้ประโยชน์อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด เพิ่มศักยภาพในการเรียนรู้และการทำงานของเจ้าหน้าที่อย่างเป็นระบบได้อย่างรวดเร็ว ผ่านเครื่องมือต่างๆ เช่น ระบบฐานข้อมูล (Knowledge Bases) การเล่าเรื่อง (Story Telling) การทบทวนหลังการปฏิบัติงาน (AAR: After Action Reviews) ระบบพี่เลี้ยง (Mentoring System) การประชุมระดมสมอง (Workshop/Brainstorming) โดยเครื่องมือจัดการความรู้ที่กองอาหารนำมาใช้จัดการความรู้ให้กับเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์อาหารในส่วนภูมิภาค ก็คือ การฝึกอบรม พัฒนาความรู้ และการสื่อสารในระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ผ่าน LINE OpenChat

กองอาหารได้จัดการฝึกอบรมให้กับเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคอย่างต่อเนื่อง ล่าสุดกองอาหารได้จัดตั้งสถาบันพัฒนาความเชี่ยวชาญด้านอาหาร หรือ Food Professional Academy เพื่อพัฒนาความรู้ สร้างความเชี่ยวชาญเฉพาะทางให้กับพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ตลอดจนผู้ประกอบธุรกิจด้านอาหารในภาคส่วนต่างๆ เช่น ผู้ประกอบธุรกิจผลิตหรือนำเข้าอาหาร ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ที่ปรึกษาด้านอาหาร รวมทั้งนักศึกษา และผู้สนใจทั่วไป ทั้งในด้านกฎหมายกฎระเบียบด้านอาหาร เทคโนโลยีการผลิตอาหารใหม่ๆ ซึ่งเป็นการสื่อสารความรู้ในรูปแบบหลักสูตรการฝึกอบรม และสื่อเผยแพร่ชนิดต่างๆ ที่เข้าใจง่าย ทันสมัย โดยมีการเปิดสถาบันพัฒนาความเชี่ยวชาญด้านอาหาร เมื่อวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๔ ที่ผ่านมา นอกจากนี้กองอาหารก็ใช้ LINE OpenChat เป็นช่องทางในการติดต่อสื่อสารกับเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาค ซึ่งการสนทนาในช่องทางนี้จะไม่ได้เป็นไปสำหรับการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ แต่ส่วนใหญ่จะเป็นการที่เจ้าหน้าที่ สสจ. สอบถามเกี่ยวกับการพิจารณาอนุญาตทั้งในส่วนของสถานที่และผลิตภัณฑ์ เป็นหลัก เช่น การจัดประเภทอาหาร การตั้งชื่ออาหาร ใบรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหารที่เทียบเท่าประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งการศึกษาในครั้งนี้ผู้ศึกษาจะวิเคราะห์ข้อมูลคำถามจากเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ (LINE OpenChat) ให้ทราบถึงสถานการณ์องค์ความรู้ด้านผลิตภัณฑ์อาหารของเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคในปัจจุบัน แล้วนำข้อมูลที่ได้ไปจัดทำข้อเสนอโครงสร้างหลักสูตรในการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาค สำหรับพัฒนาองค์ความรู้ด้านผลิตภัณฑ์อาหารของเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคให้มีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้นต่อไป

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อศึกษาสถานการณ์องค์ความรู้ด้านผลิตภัณฑ์อาหารของเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาค

๒. เพื่อจัดทำข้อเสนอโครงสร้างหลักสูตรในการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาค

ขอบเขตการศึกษา

การศึกษาครั้งนี้ทำการวิเคราะห์เชิงเนื้อหาข้อมูลคำถามจากเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ (LINE OpenChat) ในระยะเวลา ๑๒ เดือน คือ ตุลาคม ๒๕๖๓ - มีนาคม ๒๕๖๔ (๖ เดือน) และ มกราคม ๒๕๖๕ - มิถุนายน ๒๕๖๕ (๖ เดือน)

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. สามารถนำข้อเสนอโครงสร้างหลักสูตรในการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคไปใช้เป็นแนวทางสำหรับการฝึกอบรมพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในภาพรวมประเทศ ส่งผลให้การฝึกอบรมมีประสิทธิภาพ

๒. สามารถนำข้อเสนอแนะไปใช้เป็นแนวทางสำหรับการจัดการความรู้ที่ดี ส่งผลให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และพัฒนาองค์ความรู้ร่วมกัน ในกลุ่มของพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ทั่วประเทศ

๓. การพิจารณาอนุญาตด้านอาหารรวดเร็ว มีประสิทธิภาพ มีมาตรฐานเดียวกันทั้งประเทศ ส่งผลให้เกิดการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศ

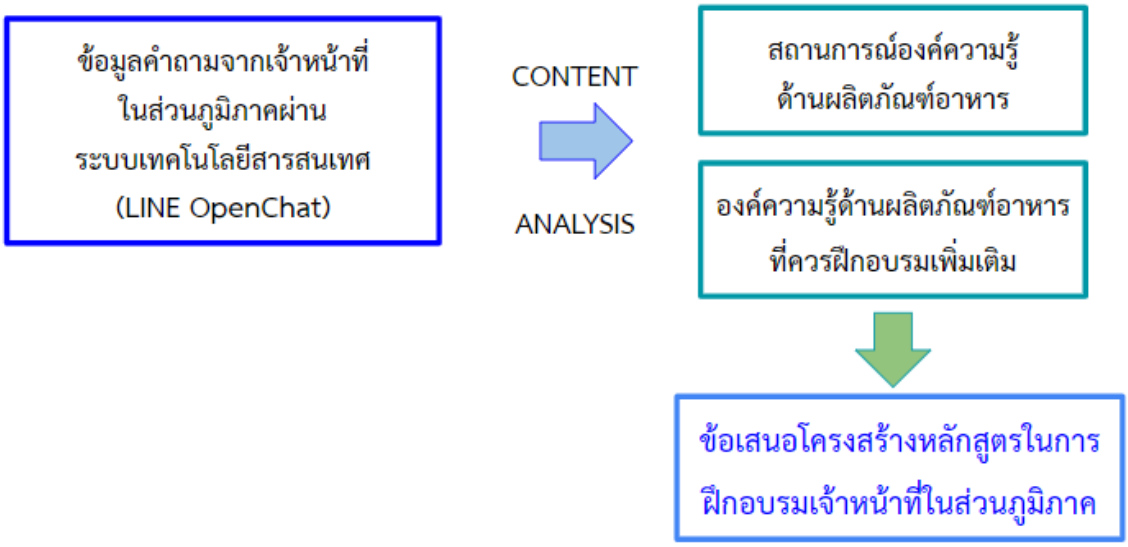
คำจำกัดความที่ใช้

เจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาค หมายถึง เภสัชกรหรือเจ้าหน้าที่ในกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) ฯลฯ ที่ อย. แต่งตั้งให้เป็นเป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

กรอบแนวคิด

การศึกษาเรื่อง “สถานการณ์องค์ความรู้ด้านผลิตภัณฑ์อาหารของเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาค” มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสถานการณ์องค์ความรู้ด้านผลิตภัณฑ์อาหารของเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาค และจัดทำข้อเสนอโครงสร้างหลักสูตรในการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาค ผ่านการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis) ของข้อมูลคำถามจากเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ (LINE OpenChat) เป็นระยะเวลา ๑๒ เดือน คือ ตุลาคม ๒๕๖๓ - มีนาคม ๒๕๖๔ (๖ เดือน) และ มกราคม ๒๕๖๕ - มิถุนายน ๒๕๖๕ (๖ เดือน) เพื่อให้ทราบถึงสถานการณ์องค์ความรู้ด้านผลิตภัณฑ์อาหารของเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาค องค์ความรู้ด้านผลิตภัณฑ์อาหารที่ควร

ฝึกอบรมให้เจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคเพิ่มเติม เพื่อที่ผู้ศึกษาจะได้จัดทำเป็นข้อเสนอโครงสร้างหลักสูตรในการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาค ดังแสดงในภาพที่ ๑



ภาพที่ ๑ กรอบแนวคิด

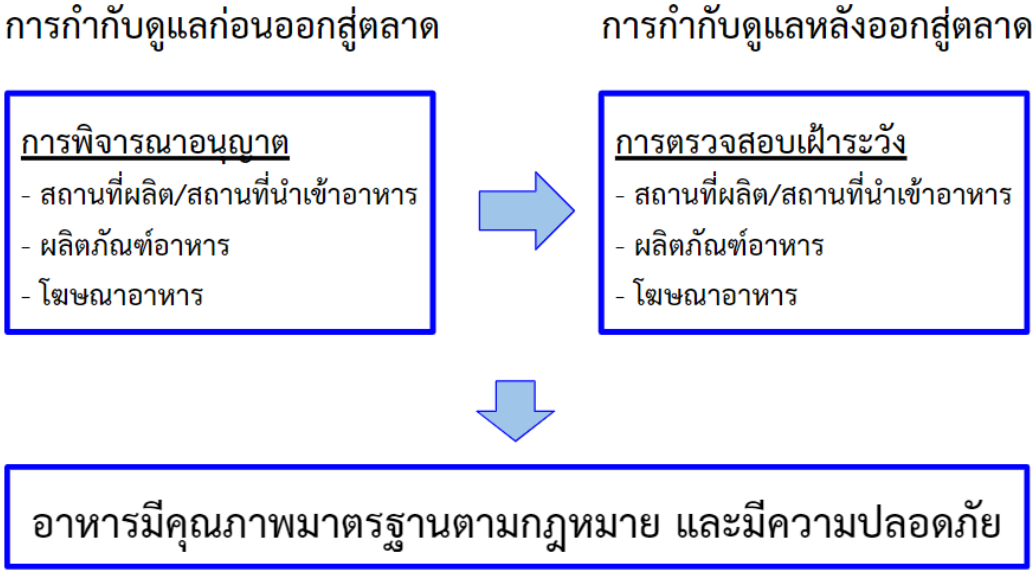
บทที่ ๒

ทบทวนวรรณกรรม

การศึกษาเรื่อง “สถานการณ์องค์ความรู้ด้านผลิตภัณฑ์อาหารของเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาค” ผู้ศึกษาได้ดำเนินการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องโดยจะกล่าวถึงดังต่อไปนี้

กองอาหาร

กองอาหารเป็นหน่วยงานในระดับกอง สังกัดสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวงสาธารณสุข มีภารกิจหลักในการคุ้มครองผู้บริโภค และส่งเสริมเศรษฐกิจของประเทศด้านผลิตภัณฑ์อาหาร ตั้งแต่การรับขึ้นทะเบียนและอนุญาตเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ตลอดจนควบคุม ตรวจสอบ กำกับดูแล และเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหาร สถานประกอบการด้านอาหาร และการโฆษณาอาหาร ให้เป็นไปตามกฎหมาย ดังแสดงในภาพที่ ๒



ภาพที่ ๒ การกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด และการกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด ภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

โดยกฎกระทรวงแบ่งส่วนราชการสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๖๓ ได้กำหนดหน้าที่และอำนาจของกองอาหารไว้ดังต่อไปนี้

๑. ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยคณะกรรมการอาหารแห่งชาติในส่วนที่เป็นหน้าที่และอำนาจของสำนักงาน กฎหมายว่าด้วยอาหาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๒. ศึกษาเพื่อจัดทำข้อเสนอนโยบายและแผนยุทธศาสตร์ด้านอาหารของประเทศ

๓. ควบคุม ตรวจสอบ กำกับดูแล และเฝ้าระวังอาหาร สถานประกอบการด้านอาหาร และการโฆษณา ให้เป็นไปตามกฎหมาย

๔. ดำเนินการรับขึ้นทะเบียนและอนุญาตเกี่ยวกับอาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร ยกเว้นกรณีเป็นการอนุญาตที่อยู่ในความรับผิดชอบของกองผลิตภัณฑ์สุขภาพนวัตกรรมและการบริการ

๕. ศึกษา วิจัย และจัดทำมาตรฐานเกี่ยวกับอาหาร

๖. พัฒนากฎหมาย หลักเกณฑ์ และกฎระเบียบที่สอดคล้องกับสากลให้เหมาะสมต่อสถานการณ์ และดำเนินการรับฟังความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องและวิเคราะห์ผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นจากกฎหมาย รวมทั้งประเมินผลสัมฤทธิ์ของกฎหมาย

๗. พัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคและส่งเสริมผู้ประกอบการด้านอาหารในการดำเนินการให้เป็นไปตามกฎหมาย

๘. เป็นศูนย์ข้อมูลด้านอาหาร และให้บริการข้อมูลข่าวสาร คำแนะนำทางวิชาการ แก่หน่วยงาน ผู้ประกอบการ และผู้บริโภค

๙. เป็นศูนย์ระบบเตือนภัยด้านอาหาร เพื่อดำเนินการและประสานข้อมูลระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งในประเทศและต่างประเทศ

๑๐. ปฏิบัติงานร่วมกับหรือสนับสนุนการปฏิบัติงานของหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องหรือที่ได้รับมอบหมาย

ผลิตภัณฑ์อาหารและการจัดประเภทอาหาร

“อาหาร” ตามมาตรา ๔ ในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(๑) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดๆ หรือในรูปลักษณะใดๆ แต่ไม่รวมถึงยาวัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี

(๒) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สีและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

การจัดกลุ่มอาหารตามความเสี่ยง แบ่งออกเป็น ๔ กลุ่ม โดยเรียงลำดับจากความเสี่ยงสูงไปความเสี่ยงต่ำ ได้ดังนี้

- อาหารกลุ่ม ๑ อาหารควบคุมเฉพาะ
- อาหารกลุ่ม ๒ อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน
- อาหารกลุ่ม ๓ อาหารที่ต้องมีฉลาก
- อาหารกลุ่ม ๔ อาหารทั่วไป

การจัดกลุ่มอาหารตามการยื่นขออนุญาตตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒ แบ่งออกเป็น ๔ กลุ่ม ได้ดังนี้

- อาหารที่ต้องยื่นขออนุญาตด้วยคำขอแจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบ สบ.๗) ประกอบด้วย อาหารกลุ่ม ๔ ทั้งหมด, อาหารกลุ่ม ๓ ทั้งหมด และอาหารกลุ่ม ๒ (บางส่วน) รายละเอียดดังตารางที่ ๑

ตารางที่ ๑ อาหารที่ต้องยื่นขออนุญาตด้วยคำขอแจ้งรายละเอียดอาหาร

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
อาหารกลุ่ม ๔ อาหารทั่วไป	
๑. สัตว์และผลิตภัณฑ์	
๒. พืชและผลิตภัณฑ์	
๓. แป้งและผลิตภัณฑ์	
๔. เครื่องปรุงรส	
๕. เครื่องเทศ	
๖. น้ำตาล	
๗. ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่าง ๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค	
๘. สารสกัด สารสังเคราะห์ สารอาหาร	
๙. ข้าวในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย	
อาหารกลุ่ม ๓ อาหารที่ต้องมีฉลาก	
๑. แป้งข้าวกล้อง	๔๔ (พ.ศ. ๒๕๒๓)
๒. การแสดงฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี	๑๐๐ (พ.ศ. ๒๕๒๙) และ (๒๖๓) พ.ศ. ๒๕๔๕
๓. อาหารฉายรังสี	ฉบับปี พ.ศ. ๒๕๕๓ (๓๒๕)
๔. ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(๒๐๐) พ.ศ. ๒๕๔๓
๕. วัตถุแต่งกลิ่นรส	(๒๒๓) พ.ศ. ๒๕๔๔
๖. ขนมปัง	(๒๒๔) พ.ศ. ๒๕๔๔
๗. หมากฝรั่ง และลูกอม	(๒๒๘) พ.ศ. ๒๕๔๔
๘. การแสดงฉลากอาหารพร้อมปรุง และอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที	(๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔
๙. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	(๒๔๓) พ.ศ. ๒๕๔๔
๑๐. การแสดงฉลากอาหารที่ได้จากเทคนิคการดัดแปรพันธุกรรม หรือพันธุวิศวกรรม	ฉบับที่ (๔๓๒) พ.ศ.๒๕๖๕
อาหารกลุ่ม ๒ อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน	
๑. ช็อกโกแลต	๘๓ (พ.ศ. ๒๕๒๗) และ ฉบับปี พ.ศ. ๒๕๕๔ (๓๒๗)
๒. ข้าวเติมวิตามิน	๑๕๐ (พ.ศ. ๒๕๓๖)

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
๓. เกลือบริโภค	ฉบับปี พ.ศ. ๒๕๕๔ (๓๓๓)
๔. ชา	(๑๙๖) พ.ศ. ๒๕๔๓ และ (๒๗๗) พ.ศ. ๒๕๔๖ ฉบับปี พ.ศ. ๒๕๕๔ (๓๒๙)
๕. กาแฟ ๑๐๐%	(๑๙๗) พ.ศ. ๒๕๔๓ และ (๒๗๖) พ.ศ. ๒๕๔๖ ฉบับปี พ.ศ. ๒๕๕๔ (๓๓๐)
๖. น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(๑๙๘) พ.ศ. ๒๕๔๓
๗. น้ำแร่ธรรมชาติ	(๑๙๙) พ.ศ. ๒๕๔๓
๘. ซอสบางชนิด	(๒๐๑) พ.ศ. ๒๕๔๓
๙. ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง	ฉบับปี พ.ศ. ๒๕๕๓ (๓๑๗), ฉบับปี พ.ศ. ๒๕๕๓ (๓๒๒) และ (๔๐๔) พ.ศ. ๒๕๖๒
๑๐. น้ำปลา	(๒๐๓) พ.ศ. ๒๕๔๓, ฉบับปี พ.ศ. ๒๕๕๓ และ (๓๒๓) (๔๐๓) พ.ศ. ๒๕๖๒
๑๑. น้ำส้มสายชู	(๒๐๔) พ.ศ. ๒๕๔๓
๑๒. น้ำมันและไขมัน	(๔๒๑) พ.ศ. ๒๕๖๔
๑๓. น้ำมันปลา	(๔๒๒) พ.ศ. ๒๕๖๔
๑๔. น้ำมันเนย	(๒๐๖) พ.ศ. ๒๕๔๓
๑๕. เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนบเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม	(๓๔๘) พ.ศ. ๒๕๔๓
๑๖. ครีม	(๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓
๑๗. เนยแข็ง	(๒๐๙) พ.ศ. ๒๕๔๓
๑๘. อาหารกึ่งสำเร็จรูป	(๒๑๐) พ.ศ. ๒๕๔๓
๑๙. น้ำผึ้ง	(๒๑๑) พ.ศ. ๒๕๔๓
๒๐. แยม เยลลี และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(๒๑๓) พ.ศ. ๒๕๔๓
๒๑. เนยใสหรือกี (Ghee)	(๒๒๖) พ.ศ. ๒๕๔๔
๒๒. เนย	(๒๒๗) พ.ศ. ๒๕๔๔
๒๓. ไข่เยี่ยวม้า	(๒๓๖) พ.ศ. ๒๕๔๔
๒๔. ชาจากพืช	(๔๒๖) พ.ศ. ๒๕๖๔
๒๕. น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	๖๑ (พ.ศ. ๒๕๒๔), ๑๓๕ (พ.ศ. ๒๕๓๔), (๒๒๐) พ.ศ. ๒๕๔๔, (๒๕๖) พ.ศ. ๒๕๔๕ (๒๘๔) พ.ศ. ๒๕๔๗ และ (๓๑๖) พ.ศ. ๒๕๕๓
๒๖. น้ำแข็ง	๗๘ (พ.ศ. ๒๕๒๗) ๑๓๗ (พ.ศ.๒๕๓๔), (๒๕๔) พ.ศ. ๒๕๔๕ และ (๒๘๕) พ.ศ. ๒๕๔๗

- อาหารที่ต้องยื่นขออนุญาตด้วยคำขอจดทะเบียน (แบบ สบ.๕) ประกอบด้วย อาหารกลุ่ม ๒ บางส่วน รายละเอียดดังตารางที่ ๒

ตารางที่ ๒ อาหารที่ต้องยื่นขออนุญาตด้วยคำขอจดทะเบียน

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
อาหารกลุ่ม ๒ อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน	
๑. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	(๒๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๘ และ (๓๐๙) พ.ศ. ๒๕๕๐ (๔๐๕) พ.ศ. ๒๕๖๒ (๔๑๑) พ.ศ.๒๕๖๒
๒. รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี	(๒๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๘
๓. นมโค	(๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ และ (๔๐๖) พ.ศ. ๒๕๖๒
๔. นมปรุงแต่ง	(๓๕๑) พ.ศ. ๒๕๕๖ และ (๔๐๗) พ.ศ. ๒๕๖๒
๕. ผลิตภัณฑ์ของนม	(๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ และ (๔๐๘) พ.ศ. ๒๕๖๒
๖. นมเปรี้ยว	(๓๕๓) พ.ศ. ๒๕๕๖
๗. ไอศกรีม	(๓๕๔) พ.ศ. ๒๕๕๖
๘. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖
๙. เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	(๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ และ (๔๐๒) พ.ศ. ๒๕๖๒
๑๐. เครื่องดื่มเกลือแร่	(๑๙๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ และ ฉบับปี พ.ศ. ๒๕๕๔ (๓๓๒)
๑๑. กาแฟผสมสำเร็จรูป/กาแฟสำเร็จรูป	(๑๙๗) พ.ศ. ๒๕๔๓ และ (๒๗๖) พ.ศ. ๒๕๔๖ ฉบับปี พ.ศ. ๒๕๕๔ (๓๓๐)

- อาหารที่ต้องยื่นขออนุญาตด้วยคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร (แบบ สบ.๓) ประกอบด้วย อาหารกลุ่ม ๑ ทั้งหมด (ในกรณีที่สถานที่ผลิตไม่เข้าข่าย) รายละเอียดดังตารางที่ ๓ และอาหารกลุ่ม ๑-๓ ที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ

- อาหารที่ต้องยื่นขออนุญาตด้วยคำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร (แบบ อ.๑๗) ประกอบด้วย อาหารกลุ่ม ๑ (ทั้งหมด) ในกรณีที่สถานที่ผลิตเข้าข่ายโรงงาน หรือเป็นการนำเข้า รายละเอียดดังตารางที่ ๓

ตารางที่ ๓ อาหารที่ต้องยื่นขออนุญาตด้วยคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร หรือ คำขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

ประเภทอาหาร	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
อาหารกลุ่ม ๑ อาหารควบคุมเฉพาะ	
๑. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	๑๒๑ พ.ศ. ๒๕๓๒ และ พ.ศ. ๒๕๕๔ (๓๓๑)
๒. นมดัดแปลงสำหรับทารก และ นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	๑๕๖ (พ.ศ.๒๕๓๗), (๑๖๗) พ.ศ. ๒๕๓๘, (๒๘๖) พ.ศ.๒๕๔๗ และ (๓๐๗) พ.ศ. ๒๕๕๐
๓. อาหารทารกและอาหารสูตร ต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	๑๕๗ (พ.ศ. ๒๕๓๗),(๑๖๘) พ.ศ. ๒๕๓๘, (๑๗๑) พ.ศ. ๒๕๓๙, (๒๘๗) พ.ศ. ๒๕๔๗ และ (๓๐๘) พ.ศ. ๒๕๕๐
๔. อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	๑๕๘ (พ.ศ. ๒๕๓๗) และ (๑๖๙) พ.ศ. ๒๕๓๘
๕. วัตถุเจือปนอาหาร	(๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗, (๓๖๓) พ.ศ. ๒๕๕๖, (๓๗๒) พ.ศ. ๒๕๕๘, (๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ และ (๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓
๖. เอนไซม์สำหรับการผลิตอาหาร	(๔๐๙) พ.ศ. ๒๕๖๒
๗. ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร	(๔๑๒) พ.ศ. ๒๕๖๒
๘. เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง	(๔๒๕) พ.ศ. ๒๕๖๔
๙. ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง	(๔๒๗) พ.ศ. ๒๕๖๔
๑๐. ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ	(๔๒๙) พ.ศ. ๒๕๖๔

ขั้นตอนการขอรับเลขสารบบอาหาร

การขอรับเลขสารบบอาหารจะเริ่มต้นด้วยการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร หรือสถานที่นำเข้า โดยแบ่งออกเป็น ๒ กรณี คือ

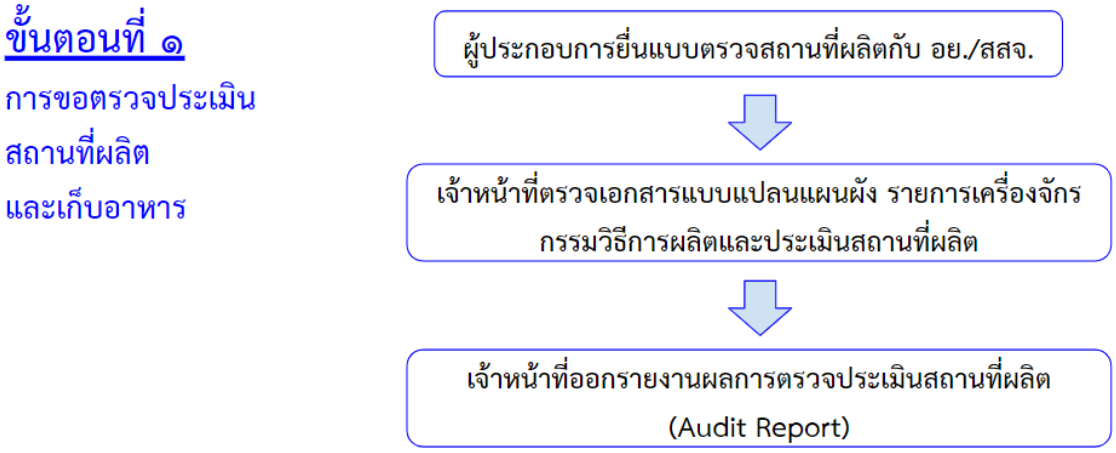
๑) กรณีสถานที่ผลิตอาหารให้เริ่มต้นด้วยขั้นตอนที่ ๑ ดังแสดงในภาพที่ ๓

๒) กรณีสถานที่นำเข้าให้เริ่มต้นที่ขั้นตอนที่ ๒ ดังแสดงในภาพที่ ๔ ซึ่งในขั้นตอนที่ ๒ แบ่งออกเป็น

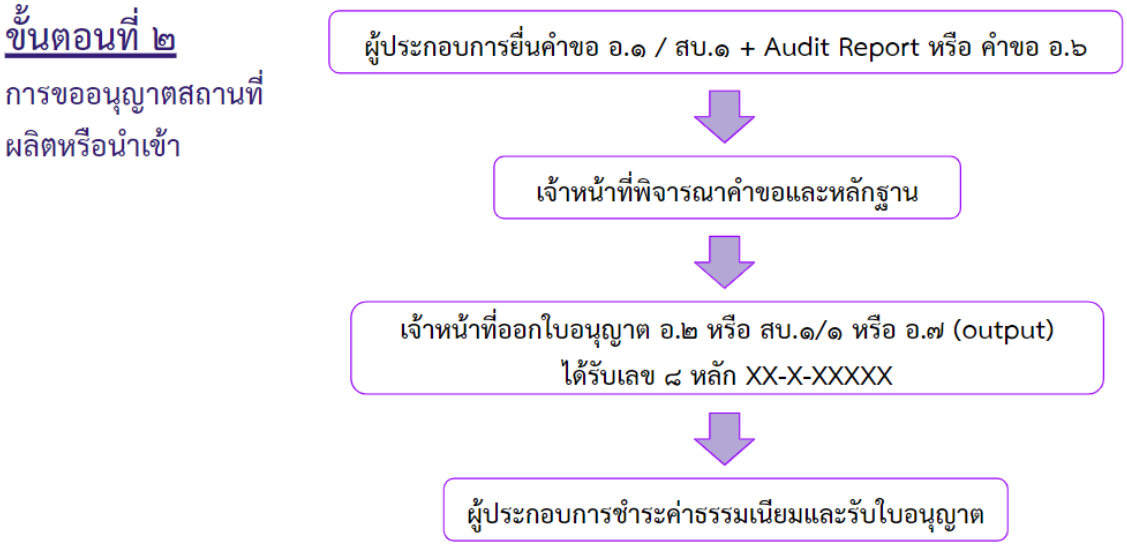
- กรณีสถานที่ผลิตอาหารเข้าข่ายโรงงาน ผู้ประกอบการต้องยื่นคำขอ อ.๑ และเมื่อเจ้าหน้าที่พิจารณาเรียบร้อยแล้ว ผู้ประกอบการจะได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร แบบ อ.๒

- กรณีสถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายโรงงาน ผู้ประกอบการต้องยื่นคำขอ สบ.๑ และเมื่อเจ้าหน้าที่พิจารณาเรียบร้อยแล้ว ผู้ประกอบการจะได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร แบบ สบ.๑/๑

- กรณีสถานที่นำเข้า ผู้ประกอบการต้องยื่นคำขอ อ.๖ และเมื่อเจ้าหน้าที่พิจารณาเรียบร้อยแล้ว ผู้ประกอบการจะได้รับใบอนุญาตนำเข้าอาหาร อ.๗

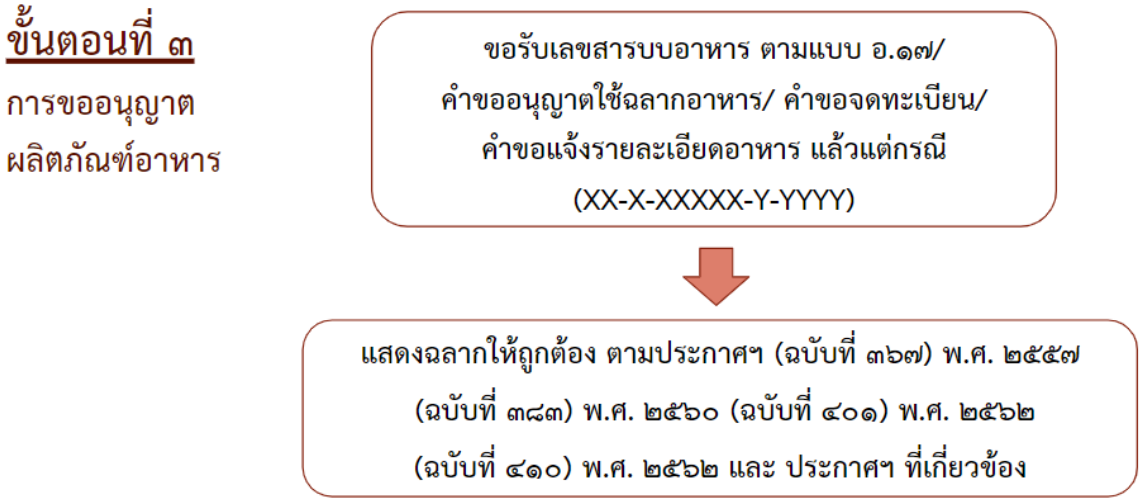


ภาพที่ ๓ ขั้นตอนที่ ๑ การขอตรวจประเมินสถานที่ผลิต และเก็บอาหาร



ภาพที่ ๔ ขั้นตอนที่ ๒ การขออนุญาตสถานที่ผลิตหรือนำเข้า

หลังจากนั้นผู้ประกอบการต้องดำเนินการขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร ดังแสดงในภาพที่ ๕



ภาพที่ ๕ ขั้นตอนที่ ๓ การขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร

การมอบอำนาจให้เจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาค

ตามคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ ๔๒๕/๒๕๖๔ เรื่อง มอบอำนาจเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาตามกฎหมายว่าด้วยอาหารให้ผู้ว่าราชการจังหวัดและมอบหมายพนักงานเจ้าหน้าที่เป็นผู้อนุญาต อย. โดยคำสั่งฉบับนี้ใช้เฉพาะในเขตจังหวัดทุกจังหวัด ยกเว้นกรุงเทพมหานคร และมีการมอบอำนาจ ดังนี้

๑. มอบอำนาจให้ผู้ว่าราชการจังหวัดและมอบหมายนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด เป็นผู้มีอำนาจตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ภายในเขตจังหวัดที่อยู่ในหน้าที่รับผิดชอบ ดังต่อไปนี้

๑.๑ การขออนุญาตและการออกใบอนุญาต

๑.๑.๑ อนุญาตหรือไม่อนุญาตผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย ตามมาตรา ๑๔ หรือเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ดังต่อไปนี้

๑.๑.๑.๑ อาหารควบคุมเฉพาะ ได้แก่

(๑) วัตถุเจือปนอาหาร ที่ผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว

(๒) เมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง

(๓) ผลิตภัณฑ์อาหารตามบัญชีหมายเลข ๒ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง โปรตีนจากเมล็ดกัญชง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชง ยกเว้นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ที่มิใช่ ผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว

(๔) ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง ยกเว้น ผลิตภัณฑ์ ดังต่อไปนี้

(ก) อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง

(ข) นมปรุงแต่งที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง

(ค) นมเปรี้ยวที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง

(ง) ผลิตภัณฑ์ของนมที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง

(จ) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง ที่มิใช่ หน่อไม้บรรจุปี๊บที่เติมกรดเพื่อปรับสภาพความเป็นกรด-ด่างของอาหารที่มีค่าไม่เกิน ๔.๖

(ฉ) อาหารที่มีลักษณะเป็นอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง

(ช) วัตถุเจือปนอาหาร ที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง ที่มิใช่ ผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว

(ซ) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดกัญชง น้ำมันจากเมล็ดกัญชง หรือโปรตีนจากเมล็ดกัญชงและมีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง ที่มิใช่ ผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว

(ฌ) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง ที่มิใช่ ผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว

(ญ) ผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี ที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง ที่มิใช่ ผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว

(๕) ผลิตภัณฑ์อาหาร ตามบัญชีผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดออลเป็นส่วนประกอบ ยกเว้น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ที่มิใช่ ผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว

๑.๑.๑.๒ อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ตามที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ยกเว้น

(๑) รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องรอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี ที่มิใช่ การผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว

(๒) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ที่มิใช่ การผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว

(๓) นมโค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนมโค

(๔) นมปรุงแต่ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนมปรุงแต่ง

(๕) นมเปรี้ยว ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนมเปรี้ยว

(๖) ผลิตภัณฑ์ของนม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์ของนม

(๗) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่มิใช่ หน่อไม้บรรจุปี๊บที่เติมกรดเพื่อปรับสภาพ ความเป็นกรด-ด่างของอาหารที่มีค่าไม่เกิน ๔.๖ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๘) อาหารที่มีลักษณะเป็นอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

๑.๑.๑.๓ อาหารที่ต้องมีฉลาก ตามที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ยกเว้น ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

๑.๑.๑.๔ อาหารอื่น ที่ไม่ใช่ อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน หรืออาหารที่ต้องมีฉลาก

๑.๑.๒ อนุญาตหรือไม่อนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อจำหน่าย ตามมาตรา ๑๕

๑.๑.๓ อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้ย้ายสถานที่ผลิตอาหาร สำหรับอาหารในข้อ ๑.๑.๑ และสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร สำหรับอาหารทุกประเภท ตามมาตรา ๒๑

สำหรับการย้ายสถานที่รับอนุญาตในเขตกรุงเทพมหานคร ไปยังจังหวัดอื่น หรือระหว่างจังหวัดด้วยกัน ให้จังหวัดผู้อนุญาตเดิมเป็นผู้รับคำขอย้ายสถานที่และหลักฐานประกอบการพิจารณา เพื่อส่งมอบให้จังหวัดใหม่เป็นผู้อนุญาต

๑.๑.๔ อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้แก้ไขเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตหรือใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ที่ได้อนุญาตแล้วไว้ เช่น

๑.๑.๔.๑ ขยาย ต่อเติม แก้ไขสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร

๑.๑.๔.๒ ขยาย เปลี่ยนแปลง เคลื่อนย้าย ติดตั้งเครื่องจักร ของสถานที่ผลิตอาหารที่รับอนุญาตไว้

๑.๑.๔.๓ ผลิต เพิ่ม หรือยกเลิกประเภทอาหาร สำหรับอาหาร ในข้อ ๑.๑.๑ และการเพิ่มหรือยกเลิกประเภทอาหารนำเข้าทุกประเภท ในกรณีสถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้าที่รับอนุญาตตั้งอยู่ในเขตจังหวัด

๑.๑.๕ การสั่งผ่อนผันให้ผู้ผลิตอาหารอยู่ก่อนประกาศให้อาหารที่ผลิต เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ ทำการผลิตเป็นการชั่วคราวภายในกำหนดเวลา ตามมาตรา ๓๒

๑.๑.๖ การสั่งผ่อนผันขยายระยะเวลานำเข้าอาหารอยู่ก่อนที่ประกาศเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ ต้องมาขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารภายใน ๖๐ วัน ตามมาตรา ๓๓

๑.๑.๗ การอนุญาตให้ส่งอาหารออกไปจำหน่ายนอกราชอาณาจักรเป็นการเฉพาะคราว ตามมาตรา ๒๔

๑.๒ การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร การอนุญาตใช้ฉลากอาหาร การจดทะเบียนอาหารและการแจ้งรายละเอียดอาหาร กรณีสั่งยกเลิกหลักฐานการได้เลขสารบบอาหาร ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร ของอาหารควบคุมเฉพาะ สำหรับกรณีสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน, อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน อาหารที่ต้องมีฉลาก อาหารอื่นที่ไม่ใช่อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน หรืออาหารที่ต้องมีฉลาก ที่จังหวัดเป็นผู้ออกเลขสารบบอาหาร

๑.๓ การโฆษณา

๑.๓.๑ การอนุญาตให้โฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณอาหาร ตามมาตรา ๔๑ เฉพาะในเขตพื้นที่ที่สื่อนั้นตั้งอยู่ในเขตรับผิดชอบยกเว้นการโฆษณาทางสื่อโทรทัศน์

เมื่อมีการอนุญาตให้โฆษณาในข้อ ๑.๓.๑ ถ้าการอนุญาตนั้น เป็นการอนุญาตให้โฆษณาทางวิทยุกระจายเสียง เครื่องขยายเสียง หรือทางสิ่งพิมพ์ อันเป็นที่เห็นได้ว่าสื่อดังกล่าวมีการกระจายเผยแพร่ข้ามเขตรับผิดชอบได้โดยสภาพ ให้ถือว่าการอนุญาตดังกล่าวเป็นการอนุญาตครอบคลุมในเขตพื้นที่ที่สื่อการโฆษณานั้นเผยแพร่ไปถึงด้วย

๑.๓.๒ การสั่งให้ระงับการโฆษณาอาหารที่เห็นว่าเป็นการโฆษณาโดยฝ่าฝืนมาตรา ๔๒ (๑) หรือการโฆษณาอาหารที่คณะกรรมการอาหารเห็นว่า อาหารดังกล่าวไม่มีคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณ ตามที่โฆษณา มาตรา ๔๒ (๒)

๑.๔ การควบคุมอาหาร การพักใช้ใบอนุญาต หรือการเพิกถอนใบอนุญาต

๑.๔.๑ การสั่งทำลายหรือปฏิบัติอย่างหนึ่งอย่างใดเกี่ยวกับอาหารหรือภาชนะบรรจุตามมาตรา ๔๔ และการพักใช้ เพิกถอนใบอนุญาตอาหาร โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร ตามมาตรา ๔๖

๑.๔.๒ ออกคำสั่งเป็นหนังสือให้ผู้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารดัดแปลงแก้ไขสถานที่ผลิต สถานที่เก็บอาหาร ตามมาตรา ๓๐ (๑) หรือสั่งให้งดผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารที่

ผลิต โดยไม่ได้รับอนุญาต หรืออาหารที่ปรากฏจากการตรวจพิสูจน์ว่าเป็นอาหารที่ไม่ควรบริโภค ตามมาตรา ๓๐ (๒)

๑.๔.๓ ประกาศผลการตรวจพิสูจน์อาหารให้ประชาชนทราบ ตามมาตรา ๓๐ (๓) ในกรณีที่ปรากฏผลจากการตรวจพิสูจน์อาหารรายใดเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ ตามมาตรา ๒๖ หรือเป็นอาหารปลอมตามมาตรา ๒๗ หรือเป็นอาหารผิดมาตรฐานตามมาตรา ๒๘ หรือเป็นอาหารที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรืออนามัยของประชาชน หรือภาชนะบรรจุรายใดประกอบด้วยวัตถุที่อาจเป็นอันตรายเมื่อใช้บรรจุอาหารโดยให้ระบุข้อความดังกล่าวต่อไปนี้ด้วย

๑.๔.๓.๑ ในกรณีที่ปรากฏตัวผู้ผลิตโดยแน่ชัด ให้ระบุชื่อผู้ผลิต พร้อมทั้งชนิดและลักษณะของอาหารหรือภาชนะบรรจุนั้น และถ้าอาหารหรือภาชนะบรรจุดังกล่าวมีชื่อทางการค้าหรือลำดับครั้งที่ผลิตหรือนำเข้า ก็ให้ระบุชื่อทางการค้าและลำดับครั้งที่ผลิตหรือนำเข้านั้นด้วย แล้วแต่กรณี

๑.๔.๓.๒ ในกรณีที่ไม่ปรากฏตัวผู้ผลิตโดยแน่ชัด แต่ปรากฏตัวผู้จำหน่าย ให้ระบุชื่อผู้จำหน่ายและสถานที่จำหน่าย พร้อมทั้งชนิดและลักษณะของอาหารหรือภาชนะบรรจุนั้น

๑.๕ ให้มีอำนาจถอนการอายัด ในกรณีที่เจ้าหน้าที่ด่านอาหารและยา ได้สั่งอายัดรายการอาหารนำเข้าตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ แต่วัตถุที่อายัดมีการเก็บรักษาในจังหวัดอื่นที่มิใช่ด่านอาหารและยาที่นำเข้ามา เมื่อจังหวัดที่เป็นที่ตั้งของสถานที่เก็บรักษาวัตถุที่ต้องอายัดไว้ ได้ตรวจสอบแล้วพบว่าสาเหตุแห่งการถูกอายัดนั้น เป็นเรื่องไม่ร้ายแรงและไม่น่าจะกระทบกระเทือนส่งผลร้ายต่อประชาชน ทั้งสาเหตุแห่งการนั้นได้รับการแก้ไขให้ถูกต้องตามกฎหมายแล้ว

เมื่อมีการสั่งถอนการอายัดแล้ว ให้จังหวัดที่สั่งถอนอายัดแจ้งผลการดำเนินการไปยังด่านอาหารและยาของจังหวัดที่มีการนำเข้าวัตถุดังกล่าวนั้น

๑.๖ ให้มีอำนาจถอนการยึด หรือถอนการอายัด ที่พนักงานเจ้าหน้าที่ในเขตจังหวัด สั่งยึดหรืออายัดโดยจะอนุมัติให้ถอนการยึดหรืออายัดได้ต่อเมื่อสาเหตุแห่งการถูกยึดหรืออายัดนั้น เป็นเรื่องไม่ร้ายแรงและไม่น่าจะกระทบกระเทือนส่งผลร้ายต่อประชาชน ทั้งสาเหตุแห่งการนั้นได้รับการแก้ไขให้ถูกต้องตามกฎหมายแล้ว

๑.๗ อำนาจการเปรียบเทียบปรับตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ให้เป็นไปตามคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการเปรียบเทียบปรับ

๒. มอบหมายให้หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข ในสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ในเรื่องการอนุญาตหรือไม่อนุญาตภายในเขตจังหวัดนั้น ในกรณี การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร การอนุญาตใช้ฉลากอาหาร การจดทะเบียนอาหารและการแจ้งรายละเอียดอาหาร ดังนี้

๒.๑ อนุญาตหรือไม่อนุญาตการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ตามมาตรา ๓๑ หรือการอนุญาตใช้ฉลากอาหาร สำหรับอาหารตามข้อ ๑.๑.๑.๑

๒.๒ อนุญาตหรือไม่อนุญาตแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร ตามมาตรา ๓๖ หรือการแก้ไขรายละเอียดใบสำคัญการอนุญาตฉลากอาหาร สำหรับอาหารในข้อ ๒.๑ รวมถึงการแก้ไขเนื่องจากการย้ายสถานที่รับอนุญาตผลิตในเขตกรุงเทพมหานครไปยังจังหวัดอื่น หรือระหว่างจังหวัดด้วยกัน ให้จังหวัดใหม่เป็นผู้อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้แก้ไข

๒.๓ สั่งให้แก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร ตามมาตรา ๓๘ หรือการแก้ไขรายละเอียดใบสำคัญการอนุญาตฉลากอาหาร สำหรับอาหาร ในข้อ ๒.๑

๒.๔ สั่งให้แก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร หรือการแก้ไขรายละเอียดใบสำคัญการอนุญาตฉลากอาหาร สำหรับอาหาร ในข้อ ๒.๑ เนื่องจากการย้ายสถานที่รับอนุญาตผลิตในเขตกรุงเทพมหานครไปยังจังหวัดอื่น หรือระหว่างจังหวัดด้วยกัน ให้จังหวัดใหม่เป็นผู้อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้แก้ไข

๓. มอบหมายให้เภสัชกรตั้งแต่ระดับชำนาญการขึ้นไป ในสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดมอบหมายให้ปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภค ในเรื่องการอนุญาตหรือไม่อนุญาตภายในเขตจังหวัดนั้น ดังต่อไปนี้

๓.๑ การขออนุญาตและการออกใบอนุญาต

๓.๑.๑ อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้แก้ไขเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาต หรือใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานที่ได้อนุญาตไว้ ได้แก่

๓.๑.๑.๑ เปลี่ยนชื่อสถานที่ ชื่อตัว ชื่อสกุลผู้รับอนุญาตหรือผู้ดำเนินกิจการที่มิใช่การเปลี่ยนแปลงตัวบุคคลหรือนิติบุคคลผู้รับอนุญาต

๓.๑.๑.๒ เปลี่ยนเพิ่ม หรือลดผู้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้รับอนุญาต

๓.๑.๑.๓ เปลี่ยนนิติบุคคลผู้รับอนุญาตที่แปรสภาพมาเป็นบริษัทมหาชนตามกฎหมายว่าด้วยบริษัทมหาชน หรือแปรสภาพนิติบุคคลตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์

๓.๑.๑.๔ เปลี่ยนนิติบุคคลผู้รับอนุญาตที่เกิดจากการควบรวมกิจการตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์

๓.๑.๑.๕ เปลี่ยนแปลง แก้ไข เพิ่มเติมของเลขที่ตั้งสถานที่ที่ได้รับอนุญาตที่ไม่ใช่เป็นการย้ายไปอยู่สถานที่แห่งอื่น

๓.๑.๒ อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตผลิตและการนำเข้าอาหารเพื่อจำหน่าย ตามมาตรา ๑๘ ที่สถานที่ผลิตและสถานที่นำเข้าอาหารที่ผู้รับอนุญาตอยู่ในเขตจังหวัดนั้น

๓.๑.๓ อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้ออกใบแทนใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือใบแทนใบอนุญาตนำหรือสั่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ตามมาตรา ๒๒ ที่จังหวัดเป็นผู้อนุญาต

๓.๒ การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร การอนุญาตใช้ฉลากอาหาร การจดทะเบียนอาหาร และการแจ้งรายละเอียดอาหาร

๓.๒.๑ อนุญาตหรือไม่อนุญาตเลขสารบบอาหาร ตามใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร และใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร สำหรับอาหารตามข้อ ๑.๑.๑.๒

๓.๒.๒ อนุญาตหรือไม่อนุญาตเลขสารบบอาหารตามใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร สำหรับอาหารตามข้อ ๑.๑.๑.๓

๓.๒.๓ อนุญาตหรือไม่อนุญาตเลขสารบบอาหารตามใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร สำหรับอาหารตามข้อ ๑.๑.๑.๔ และประสงค์จะแสดงเลขสารบบอาหาร

๓.๒.๔ อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้แก้ไขรายละเอียดใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร ใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร สำหรับอาหาร ตามข้อ ๓.๒.๑ - ๓.๒.๓ ที่จังหวัดเป็นผู้ออกเลขสารบบอาหาร

๓.๒.๕ อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้ออกใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ตามมาตรา ๒๒ สำหรับอาหาร ในข้อ ๑.๑ ที่จังหวัดเป็นผู้ออกเลขสารบบอาหาร

๓.๒.๖ อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้เพิ่มชื่อหรือฉลากเพื่อการส่งออก ของ

๓.๒.๖.๑ อาหารควบคุมเฉพาะ ตามข้อ ๑.๑ ที่จังหวัดเป็นผู้อนุญาต

๓.๒.๖.๒ อาหารกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร ตามข้อ ๑.๑ ที่จังหวัดเป็นผู้ออกเลขสารบบอาหาร

การกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด

กองอาหารมีมาตรการในการกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาดด้วยการเฝ้าระวังและตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหาร สถานประกอบการ (สถานที่ผลิต/สถานที่นำเข้าอาหาร) การโฆษณาอาหาร รวมถึงการดำเนินคดี หรือการพิจารณาใช้มาตรการทางปกครอง เช่น การพักใช้ใบอนุญาต หรือการเพิกถอนใบอนุญาต ในรายที่มีการฝ่าฝืนกฎหมาย

มาตรการดำเนินการทางกฎหมาย: การดำเนินคดีโทษปรับ/จำคุก เช่น กรณีฝ่าฝืนมาตรา ๑๔ ตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายโดยไม่ได้รับอนุญาต มีโทษตามมาตรา ๕๓ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสามหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ, กรณีฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖(๑๐) มีโทษตามมาตรา ๕๑ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสามหมื่นบาท

มาตรการดำเนินการทางปกครอง: การออกคำสั่งทางปกครอง เช่น ตามมาตรา ๔๖ การพักใช้ใบอนุญาต หรือการเพิกถอนใบอนุญาต สำหรับการพักใช้ใบอนุญาต: กรณีที่ปรากฏผลจากการตรวจพิสูจน์ว่า เป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ (มาตรา ๒๖) เป็นอาหารปลอม (มาตรา ๒๗) เป็นอาหารผิดมาตรฐาน (มาตรา ๒๘) เป็นอาหารหรือภาชนะบรรจุที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ผู้อนุญาตโดย

ความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหารมีอำนาจสั่งพักใช้ในใบอนุญาตได้ กำหนดครั้งละ ไม่เกิน ๑๒๐ วัน ในกรณีที่มีการฟ้องผู้รับอนุญาตต่อศาลว่าไม่กระทำความผิดจะสั่งพักใช้ใบอนุญาตไว้ รอคำพิพากษาอันถึงที่สุดได้ สำหรับการเพิกถอนใบอนุญาตจะดำเนินการในกรณีที่มีคำพิพากษาของศาลอันถึงที่สุด ผู้อนุญาตมีอำนาจสั่งเพิกถอนใบอนุญาตของผู้ที่กระทำความผิดตามมาตรา ๒๖ หรือมาตรา ๒๗ ได้

อย. ได้มีการถ่ายโอนภารกิจด้านการกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาดในส่วนภูมิภาคให้กับเจ้าหน้าที่ สสจ. เป็นผู้ดำเนินการ ดังนั้น สสจ. จึงทำหน้าที่ในการเฝ้าระวังความไม่ปลอดภัยของอาหาร และผลิตภัณฑ์อาหารภายในเขตจังหวัดนั้นๆ

การจัดการความรู้

การจัดการความรู้ หรือ Knowledge Management เป็นสิ่งที่ทุกองค์กรเริ่มหันมาให้ความสำคัญกันมากขึ้น เนื่องจากทุกวันนี้ในแต่ละองค์กรมีองค์ความรู้มากมายมหาศาล การจัดการความรู้ จึงเป็นกระบวนการที่เข้ามาจัดการองค์ความรู้เหล่านี้ รวมถึงกระบวนการนี้ยังช่วยให้สามารถจัดการความรู้ที่รับเข้ามาใหม่ได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น เกิดการแบ่งปันความรู้และประสบการณ์ใหม่ๆ ให้เจ้าหน้าที่ในองค์กรได้นำไปใช้ประโยชน์อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด เพิ่มศักยภาพในการเรียนรู้และการทำงานของเจ้าหน้าที่อย่างเป็นระบบได้อย่างรวดเร็ว

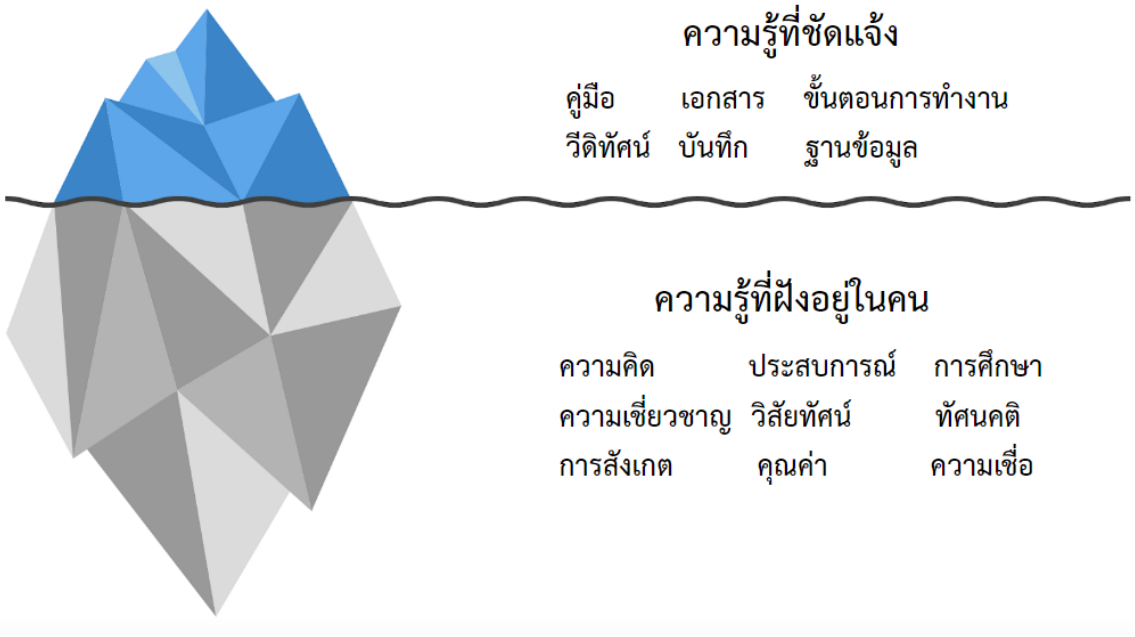
ความรู้สามารถแบ่งออกเป็น ๒ ประเภท คือ ความรู้ที่ชัดแจ้ง (Explicit Knowledge) และความรู้ที่ฝังอยู่ในคน (Tacit Knowledge) ดังแสดงในภาพที่ ๖ โดยจะมีลักษณะแตกต่างกัน ดังนี้

๑. ความรู้ที่ชัดแจ้ง

ความรู้ที่ชัดแจ้ง หรือ Explicit Knowledge คือ ความรู้ที่ผ่านการวิเคราะห์และสังเคราะห์จนกลายเป็นหลักความรู้พื้นฐานทั่วไป ความรู้แบบนี้มักจะอยู่ในรูปแบบเอกสารสามารถหาอ่านจากที่ไหนก็ได้ เช่น หนังสือ คู่มือ อินเทอร์เน็ต ไม่ว่าใครก็สามารถเข้าถึงองค์ความรู้นี้ได้

๒. ความรู้ที่ฝังอยู่ในคน

ความรู้ที่ฝังอยู่ในคน หรือ Tacit Knowledge คือ ความรู้ที่อยู่ในตัวของบุคคล เกิดจากการเรียนรู้ ความคิดสร้างสรรค์ พรสวรรค์ และประสบการณ์ที่สั่งสมมาอย่างยาวนาน บางครั้งอาจมาจากสัญชาตญาณด้วย ซึ่งความรู้ประเภทนี้เป็นสิ่งที่ยากต่อการถ่ายทอดออกมาเป็นคำพูดและตัวอักษร แต่ก็สามารถพัฒนาและแบ่งปันให้กับผู้อื่นได้ เช่น การคิดวิเคราะห์ ทักษะเฉพาะด้านต่างๆ



ภาพที่ ๖ ความรู้ที่ชัดแจ้ง และความรู้ที่ฝังอยู่ในคน

เหตุผลที่ทุกองค์กรควรจัดการความรู้ คือ เพื่อรวบรวมความรู้ความเชี่ยวชาญเฉพาะตัวของเจ้าหน้าที่ และกระตุ้นให้เกิดการเรียนรู้ในกลุ่มเจ้าหน้าที่ รวมถึงใช้สำหรับฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ใหม่ให้มีความรู้มากขึ้น โดยเครื่องมือจัดการความรู้มีหลายวิธี ไม่ว่าจะเป็น

- ระบบฐานข้อมูล (Knowledge Bases) เป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลความรู้ต่างๆ ที่จำเป็นสำหรับใช้ในการทำงานขององค์กรให้เป็นระบบ เพื่อให้เจ้าหน้าที่ที่ต้องการใช้ข้อมูลความรู้นั้นๆ สามารถเข้าถึงข้อมูลได้อย่างสะดวกรวดเร็ว ซึ่งการรวบรวมจัดเก็บฐานข้อมูลความรู้สามารถทำได้ ๒ แบบ คือ การจัดเก็บในรูปแบบเอกสาร และการจัดเก็บในระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ

- การเก็บวิธีปฏิบัติที่ประสบผลสำเร็จ (Best Practice) เป็นการจัดเก็บวิธีปฏิบัติที่ประสบผลสำเร็จขององค์กรในรูปแบบง่ายๆ เพื่อความสะดวกในการค้นหาและนำไปใช้ เช่น คู่มือ การฝึกอบรม คู่มือการจัดการความรู้

- การเล่าเรื่อง (Story Telling) เป็นการใช้เทคนิคการเล่าเรื่องเป็นวิธีสำหรับการเผยแพร่องค์ความรู้นั้นๆ โดยต้องสร้างความสมดุลระหว่างความน่าสนใจและเนื้อหาที่ต้องการสื่อ เช่น การใช้เทคนิคการเล่าเรื่องในประเด็นเกี่ยวกับความสำเร็จหรือล้มเหลวมาผูกเป็นเรื่องราว มักเป็นการเรียนรู้จากประสบการณ์ตรงและกระตุ้นให้เกิดการแลกเปลี่ยนข้อมูล

- การทบทวนหลังการปฏิบัติงาน (AAR: After Action Reviews) เป็นการอภิปรายเกี่ยวกับเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นจากการทำงาน โดยให้แต่ละคนได้พูดสะท้อนความคิดเห็น หรือความรู้สึกที่มีต่อการทำงานที่ผ่านมาว่ามีจุดเด่น จุดด้อย และข้อควรปรับปรุงแก้ไขให้ดีขึ้นอย่างไร หากจะมีการ

ทำงานนี้อีกครั้งในอนาคต ซึ่งจะทำให้สมาชิกในทีมได้เรียนรู้ความสำเร็จ ความผิดพลาด และสิ่งที่ควรปรับปรุงแก้ไขต่อไป

- ระบบพี่เลี้ยง (Mentoring System) เป็นวิธีการถ่ายทอดความรู้แบบตัวต่อตัวจากผู้ที่มีความรู้และประสบการณ์มากกว่าไปยังเจ้าหน้าที่รุ่นใหม่ หรือผู้ที่มีความรู้และประสบการณ์น้อยกว่า ซึ่งระบบพี่เลี้ยงเป็นวิธีการหนึ่งในการสอนงานและการให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด ซึ่งจะสร้างความคุ้นเคย ความสัมพันธ์ และความเข้าใจกัน

- การจัดตั้งทีมข้ามสายงาน (Cross-Functional Team) เป็นการจัดตั้งทีมเพื่อมาทำงานร่วมกันในเรื่องใดเรื่องหนึ่ง ภายใต้ความเชื่อที่ว่าการทำงานในแต่ละเรื่องต้องอาศัยผู้ที่เชี่ยวชาญจากหลายๆ ด้านมาแลกเปลี่ยนประสบการณ์และทำงานร่วมกันจึงจะประสบความสำเร็จ

- การประชุมระดมสมอง (Workshop/Brainstorming) เป็นเครื่องมือที่ช่วยให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ที่มีวัตถุประสงค์ในการปรึกษาหารือกำหนดแนวทางแก้ไขปัญหา หรือตัดสินใจดำเนินการปฏิบัติงานที่ผ่านประสบการณ์ และมุมมองจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

ในปัจจุบันเมื่อเทคโนโลยีก้าวหน้าขึ้น เครื่องมือจัดการความรู้ก็มีการเปลี่ยนแปลงไป โดย American Productivity & Quality Center (APQC) ได้จัดทำ Knowledge Management Trends Survey Report: 2021-2022 ซึ่งพบว่า ร้อยละ ๔๔ ของผู้เชี่ยวชาญในการจัดการความรู้เชื่อว่า สามารถนำระบบปัญญาประดิษฐ์ (Artificial Intelligence: AI) มาใช้ในการจัดการความรู้ ด้วยการที่ระบบปัญญาประดิษฐ์ช่วยแนะนำข้อมูล หรือบทความที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้ที่ต้องการได้เป็นอย่างดี

นอกจากนี้ในยุคปัจจุบันก็มีระบบจัดการการเรียนการสอนออนไลน์ หรือ Learning Management System (LMS) ผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต ที่มีเครื่องมือสำหรับผู้สอน ผู้เรียน และผู้ดูแลระบบ โดยองค์ประกอบหลักของระบบ LMS มี ๔ ระบบที่สำคัญ คือ

๑. ระบบจัดการรายวิชา (Course Management System) เครื่องมือช่วยสร้างรายวิชา การจัดทำและนำเข้าเนื้อหาของรายวิชา การจัดทำแหล่งค้นคว้าข้อมูลในรายวิชา การทำกิจกรรมเสริมในรายวิชา

๒. ระบบบริหารจัดการข้อมูลผู้เรียน (User Management System) ระบบบสร้างกลุ่มผู้เรียนตามการเข้าใช้งานได้หลายระดับ มีระบบตรวจสอบสมาชิกผู้ใช้งาน และการเก็บข้อมูลผู้เรียน

๓. ระบบตรวจสอบกิจกรรมและติดตามประเมินผล (Test & Tracking Management System) มีเครื่องมือช่วยสร้างกิจกรรมแบบทดสอบ กิจกรรมการบ้าน และระบบทดสอบประเมินผลการเรียน

๔. ระบบจัดการการสื่อสารและปฏิสัมพันธ์ (Communication Management System) ที่มีการติดต่อสื่อสารกัน ทั้งระหว่างผู้สอน-ผู้สอน, ผู้สอน-ผู้เรียน, และผู้เรียน-ผู้เรียน ซึ่งมีทั้งรูปแบบ

Online และ Offline เช่น กระดานสนทนา (Webboard) ห้องสนทนา (Chat room) จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-mail) ข่าว (News) ปฏิทิน (Calendar)

ยิ่งไปกว่านั้นวิธีการที่จะทำให้การจัดการความรู้มีประสิทธิภาพมากขึ้น ก็มีหลายวิธี เช่น

๑. การทำให้เป็นปัจจุบัน: การที่จะทำให้องค์กรเกิดการพัฒนาอย่างไม่หยุดยั้ง จำเป็นต้องจัดการองค์ความรู้ใหม่ๆ ให้เป็นปัจจุบันอยู่เสมอ เพื่อให้องค์ความรู้ของเจ้าหน้าที่มีความทันสมัย ทันต่อสถานการณ์ และเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไป เช่น การจัดหลักสูตรอบรมให้เจ้าหน้าที่ในองค์กรได้เรียนรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับทักษะใหม่ๆ นอกเหนือจากทักษะที่มีอยู่แล้ว รวมถึงการจัดให้มีการเข้าถึงข้อมูลที่ปัจจุบันที่สุด ทันสมัยที่สุด จะช่วยประหยัดเวลาและเงิน และเพิ่มทักษะของเจ้าหน้าที่ให้ทันโลกอีกด้วย

๒. การจัดการความรู้อยู่ตลอดเวลา: เมื่อองค์กรมีการเติบโตและพัฒนาอยู่ตลอด ความรู้ก็จะมีการเปลี่ยนแปลงและพัฒนาเช่นกัน จึงต้องมีการวางแผนการจัดการความรู้อย่างต่อเนื่อง ไม่ใช่ทำเพียงครั้งเดียวแล้วก็หยุดนิ่งไป

๓. การจัดเก็บที่ทุกคนสามารถเข้าถึงได้: ต้องมีกระบวนการจัดเก็บองค์ความรู้ที่ทุกคนสามารถค้นหาได้สะดวกรวดเร็วในที่ที่เดียว การที่ทุกคนสามารถเข้าถึงองค์ความรู้ที่จำเป็น ส่งผลให้ทีมสามารถตัดสินใจเรื่องต่างๆ ได้อย่างรวดเร็วด้วยข้อมูลครบถ้วน และเป็นประโยชน์ต่อองค์กร หรือเป็นการช่วยลดขั้นตอนการตัดสินใจ เพราะการตัดสินใจบางอย่างที่ไม่ได้มีความละเอียดอ่อนมาก หากเจ้าหน้าที่ในระดับปฏิบัติการสามารถทำได้โดยไม่ต้องผ่านหัวหน้าระดับสูง ก็จะทำให้เพิ่มขีดความสามารถในการตัดสินใจขององค์กรให้รวดเร็ว มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

๔. การจัดพื้นที่ในการแบ่งปันข้อมูล: นอกจากการจัดเก็บข้อมูล องค์กรยังต้องจัดให้มีการแบ่งปันข้อมูล เพื่อให้แน่ใจว่าความรู้ดังกล่าวได้เข้าถึงทุกคน เช่น การฝึกอบรบ การจัดเวลาสำหรับการแบ่งปัน (Sharing Session) ให้เจ้าหน้าที่ในองค์กรที่มีความเชี่ยวชาญในด้านต่างๆ มาแบ่งปันความรู้เฉพาะด้านนั้นๆ การแบ่งปันความรู้ที่น่าสนใจและเป็นประโยชน์ต่อการทำงานหรือการใช้ชีวิตประจำวัน

๕. การกระตุ้นให้เจ้าหน้าที่ถามตอบคำถาม: จัดให้มีพื้นที่ที่ปลอดภัยสำหรับเจ้าหน้าที่ในการตั้งคำถาม และมีพื้นที่ในการแบ่งปันข้อมูลที่ได้ค้นหามา ก็จะช่วยให้องค์ความรู้มีการปะทะสังสรรค์จนเกิดองค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ การจัดการความรู้เป็นกระบวนการสำคัญที่เข้ามาช่วยให้ทุกคนในองค์กรเกิดการเรียนรู้อย่างเป็นระบบด้วยความรวดเร็วและง่ายดายขึ้น จนสามารถนำไปพัฒนาต่อยอดเป็นนวัตกรรมใหม่ๆ ได้ โดย Starmind’s Future of Work ได้รายงานการศึกษาพบว่า ร้อยละ ๖๑ ของพนักงานรู้สึกมีความรู้มากขึ้น และร้อยละ ๘๓ รู้สึกมีความสุข เมื่อได้แบ่งปันความรู้

สุดท้ายนี้ การจัดการความรู้ คือ สิ่งที่ทุกองค์กรยุคใหม่มองข้ามไปไม่ได้ การจัดการความรู้ที่เป็นระบบ และมีประสิทธิภาพ จะช่วยให้เจ้าหน้าที่หยิบความรู้ไปใช้ได้โดยง่าย สามารถนำไปต่อยอด

เป็นนวัตกรรมใหม่ๆ และควรเริ่มจัดการความรู้ตั้งแต่วันนี้ เพราะสิ่งที่มีคุณค่ามากที่สุดในองค์กร ก็คือ องค์ความรู้ที่อยู่ในตัวของเจ้าหน้าที่ หรือความรู้ใหม่ๆ ที่อยู่รอบๆ ตัวพวกเขาเอง

การสื่อสารในระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ผ่าน LINE OpenChat

LINE OpenChat คือ ห้องสนทนาออนไลน์ขนาดใหญ่บนแอปพลิเคชัน LINE ซึ่งเป็นสถานที่ที่รวมผู้คนที่มีความสนใจและมีความชอบในเรื่องเดียวกันมาพูดคุยแบ่งปันกันได้ตลอด ๒๔ ชั่วโมง เช่น เกมส์ออนไลน์ แฟชั่น ลงทุน ไอที และอื่นๆ

ในปัจจุบันที่ประเทศไทยมีการเรียนออนไลน์ หนึ่งในเครื่องมือที่นำมาช่วยบริหารจัดการห้องเรียนออนไลน์ (Classroom Community) ให้มีประสิทธิภาพ ก็คือ LINE OpenChat ซึ่ง LINE OpenChat มีจุดเด่น ดังนี้

๑. ห้องสนทนารองรับสมาชิกได้สูงสุด ๒๐๐,๐๐๐ คนต่อกลุ่ม ภายในห้องสนทนาหลัก หรือกลุ่มหลักสามารถแตกเป็นกลุ่มย่อยได้มากมายเพื่อสื่อสารแยกประเด็น หรือเพื่อความสะดวกในการบริหารจัดการ ห้องละสูงสุด ๕,๐๐๐ คน

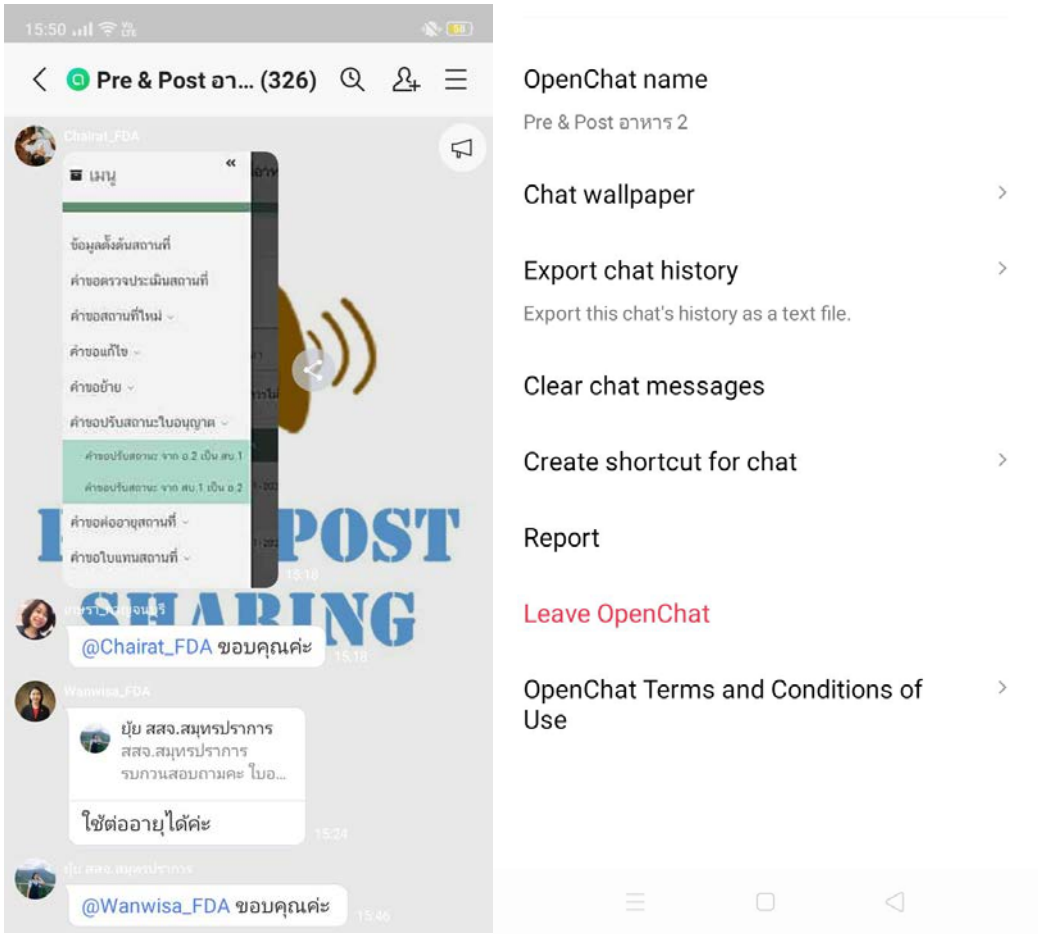
๒. การตั้งชื่อและรูปโปรไฟล์ในห้องสนทนา สามารถตั้งชื่อและรูปแยกต่างหาก โดยที่ชื่อและรูปโปรไฟล์นี้จะไม่กระทบกับบัญชี LINE ส่วนตัว

๓. ระบบ “แอดมิน” ช่วยจัดการห้องสนทนาให้เป็นระเบียบ โดยกลุ่ม LINE OpenChat จะมีแอดมินหลัก เพื่อดูแลความเรียบร้อยภายในห้องสนทนา เช่น การลบข้อความหรือลบสมาชิกที่ไม่เหมาะสม การกำหนดจำนวนสมาชิก การตั้งค่าการเข้าร่วมห้องสนทนา สร้างหรือลบกลุ่มย่อย การแต่งตั้งผู้ช่วยแอดมินช่วยจัดการ โดยสามารถตั้งค่ารูปแบบของห้องสนทนาได้ถึง ๓ รูปแบบ ได้แก่ แบบสาธารณะ (Public) แบบคัดกรองโดยแอดมิน (Approval) และแบบใส่รหัส (Pin Code)

๔. การอ่านข้อมูลย้อนหลัง สามารถดูและหยิบใช้ข้อมูลต่างๆ ในห้องสนทนาย้อนหลังได้สูงสุด ๖ เดือน แม้ว่าจะเพิ่งเข้าร่วมกลุ่ม นอกเหนือจากข้อมูลที่พูดคุยบนหน้าสนทนาแล้ว ก็สามารถไปหยิบใช้ข้อมูล โน้ต รูปภาพ และไฟล์ต่างๆ ที่แปะไว้ในห้องสนทนาได้อีกด้วย

๕. การรวมฟีเจอร์สำคัญไว้ครบครัน ภายในห้องห้องสนทนา สมาชิกสามารถเลือกแถบ “แชทเมนู” ที่มุมขวาบน ที่รวบรวมฟีเจอร์ต่างๆ มากมาย ในการจัดระเบียบของข้อมูลรูปแบบต่างๆ ภายในห้องสนทนาได้อย่างเป็นระเบียบ ทั้งรูปภาพ วีดีโอ โน้ตสำคัญของห้อง กิจกรรม ลิงก์ และไฟล์ต่างๆ ที่แชร์ในกลุ่ม ทำให้พูดคุยไปพร้อมๆ กับจัดการข้อมูลต่างๆ ในเวลาเดียวกันได้โดยไม่ต้องออกจากหน้าสนทนา

โดย LINE OpenChat ของ กองอาหาร อย. ชื่อ “Pre&Post อาหาร” โดยสมาชิกในห้องสนทนาประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาค และเจ้าหน้าที่ในส่วนกลาง เช่น เจ้าหน้าที่กองอาหาร เจ้าหน้าที่กองส่งเสริมงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น ดังแสดงในภาพที่ ๗



ภาพที่ ๗ LINE OpenChat ของ กองอาหาร อย.

บทที่ ๓

วิธีการศึกษา

การศึกษาเรื่อง “สถานการณ์องค์ความรู้ด้านผลิตภัณฑ์อาหารของเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาค” มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสถานการณ์องค์ความรู้ด้านผลิตภัณฑ์อาหารของเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาค และจัดทำข้อเสนอโครงสร้างหลักสูตรในการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาค มีวิธีการศึกษาดังต่อไปนี้

๑. รวบรวมข้อมูลคำถามจากเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ (LINE OpenChat) เป็นระยะเวลา ๑๒ เดือน คือ ตุลาคม ๒๕๖๓ - มีนาคม ๒๕๖๔ (๖ เดือน) และ มกราคม ๒๕๖๕ - มิถุนายน ๒๕๖๕ (๖ เดือน)

๒. นำข้อมูลในข้อ ๑ มาดำเนินการ ดังนี้

๒.๑ วิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis) ด้วยการนำข้อมูลมาจัดระเบียบ จัดกลุ่ม แบ่งประเภทของคำถาม (grouping) วิเคราะห์และตีความคำถาม พิจารณาถึงความเหมือน ความต่าง ความสอดคล้อง ของคำถาม

๒.๒ จัดข้อมูลเข้าไปในตารางสรุปคำถามจากเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ (LINE OpenChat) ที่มีหัวข้อ ประกอบด้วย วันที่ที่ สสจ. มีคำถาม, สสจ. ที่ถามคำถาม, ประเภทหลักของคำถามของ สสจ., ประเภทย่อยของคำถามของ สสจ. และประเด็นคำถามที่ สสจ. สอบถาม โดยขอตัวอย่างตารางสรุปคำถามจากเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ (LINE OpenChat) รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ ๔

ตารางที่ ๔ ตัวอย่างตารางสรุปคำถามจากเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ (LINE OpenChat)

วันที่	สสจ.	ประเภทหลัก	ประเภทย่อย	คำถาม

๒.๓ วิเคราะห์คำถาม แล้วระบุประเภทหลัก ประเภทย่อยเข้าไปในตารางสรุปคำถามจากเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ (LINE OpenChat) โดยขอยกตัวอย่างประเภทหลัก และประเภทย่อย รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ ๕

ตารางที่ ๕ ตัวอย่างประเภทหลัก และประเภทย่อยของคำถามของ สสจ.

ประเภทหลัก	ประเภทย่อย
Pre-สถานที่	- GMP/ แบบแปลน/ GMP certificate/ ผู้ควบคุมการผลิต - การอนุญาตสถานที่/ แบบฟอร์ม/ เอกสารประกอบ/ การยกเว้นค่าธรรมเนียม - การแก้ไขใบอนุญาต/ การแก้ไขผู้รับอนุญาต/ การย้ายสถานที่ - การต่ออายุใบอนุญาต/ การยกเลิกใบอนุญาต/ ใบอนุญาตหาย - การใช้งานระบบ/ การเปิดสิทธิ์
Pre-ผลิตภัณฑ์	- ชื่ออาหาร/ การแก้ไขชื่ออาหาร - ประเภทอาหาร - สูตรส่วนประกอบ/ การแก้ไขสูตร - กรรมวิธี - การแสดงฉลาก/ ฉลากโภชนาการ/ ฉลากจีดีเอ - ภาชนะบรรจุ - การอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร/ เอกสารประกอบ/ ใบอนุญาต/ ใบอนุญาตหาย - การใช้งานระบบ/ การเปิดสิทธิ์
Pre-โฆษณา	- การอนุญาตโฆษณาอาหาร
Post	- การวินิจฉัย/ การดำเนินคดี/ การเปรียบเทียบปรับ

๒.๔ วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติพรรณนา เช่น การแจกแจงความถี่ ร้อยละ

๓. สรุปองค์ความรู้ด้านผลิตภัณฑ์อาหารที่ควรฝึกอบรมให้เจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคเพิ่มเติม เพื่อจัดทำเป็นข้อเสนอโครงสร้างหลักสูตรในการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาค โดยขั้นตอนนี้จะดำเนินการร่วมกับผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร

บทที่ ๔

ผลการศึกษา

จากการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis) ของข้อมูลคำถามจากเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ (LINE OpenChat) เป็นระยะเวลา ๑๒ เดือน คือ ตุลาคม ๒๕๖๓ - มีนาคม ๒๕๖๔ (๖ เดือน) และ มกราคม ๒๕๖๕ - มิถุนายน ๒๕๖๕ (๖ เดือน) สามารถสรุปได้ดังนี้

๑. ข้อมูลสรุปจำนวนคำถามและจำนวนวันที่เจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคมีการสอบถาม โดยมีจำนวนคำถามทั้งหมด ๘๖๐ คำถาม รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ ๖

ตารางที่ ๖ สรุปจำนวนคำถามและจำนวนวันที่เจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคมีการสอบถาม

ลำดับ	เดือน	จำนวนคำถาม	จำนวนวันที่ถาม
๑	ต.ค. ๖๓	๖๕	๒๐
๒	พ.ย. ๖๓	๕๑	๒๑
๓	ธ.ค. ๖๓	๖๕	๒๑
๔	ม.ค. ๖๔	๔๑	๑๘
๕	ก.พ. ๖๔	๗๑	๒๐
๖	มี.ค. ๖๔	๖๗	๒๔
๗	ม.ค. ๖๕	๗๐	๑๙
๘	ก.พ. ๖๕	๘๘	๒๑
๙	มี.ค. ๖๕	๑๑๖	๒๓
๑๐	เม.ย. ๖๕	๗๑	๑๗
๑๑	พ.ค. ๖๕	๘๘	๑๙
๑๒	มิ.ย. ๖๕	๖๗	๒๐
	รวม	**๘๖๐**	**๒๔๓**

๒. ข้อมูลแจกแจงตามการกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด และการกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ ๗ ซึ่งพบว่าข้อมูลคำถามจากเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ (LINE OpenChat) ส่วนใหญ่คือคำถามที่เกี่ยวข้องกับการพิจารณาอนุญาต

ตารางที่ ๗ ข้อมูลแจกแจงตามการกำกับดูแล (Pre-Post)

ลำดับ	รายการ	ต.ค.๖๓-มี.ค.๖๔	ม.ค.๖๕-มิ.ย.๖๕	รวม
๑	Pre-สถานที่	๘๘	๘๗	**๑๗๕**
๒	Pre-ผลิตภัณฑ์	๒๕๔	๔๐๕	**๖๕๙**
๓	Pre-โฆษณา	๒	๑	**๓**
๔	Post	๑๖	๗	**๒๓**
	รวม	**๓๖๐**	**๕๐๐**	**๘๖๐**

โดยพบว่าประเด็นที่มีการสอบถามมากที่สุด ๓ ประเด็นแรก คือ ประเด็นเกี่ยวกับ ประเภทอาหาร ชื่ออาหาร และการแสดงฉลาก ดังแสดงในตารางที่ ๘

ตารางที่ ๘ ข้อมูลคำถามที่เกี่ยวข้องกับการพิจารณาอนุญาตสูงสุด ๓ ลำดับแรก

ลำดับ	รายการ	ต.ค.๖๓-มี.ค.๖๔	ม.ค.๖๕-มิ.ย.๖๕	รวม
๑	ประเภทอาหาร	๘๕	๑๕๕	๒๔๐
๒	ชื่ออาหาร	๔๕	๗๐	๑๑๕
๓	การแสดงฉลาก	๒๕	๔๖	๗๑
	รวม	**๑๕๕**	**๒๗๑**	**๔๒๖**
	คิดเป็นร้อยละ	**๔๓.๐๖**	**๕๔.๒๐**	**๔๙.๕๓**

ในที่นี้จะขอยกตัวอย่างประเด็นคำถามที่มีการสอบถามจากเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ (LINE OpenChat) ดังแสดงในตารางที่ ๙

ตารางที่ ๙ ตัวอย่างคำถามจากเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ (LINE OpenChat)

ลำดับ	รายการ	ตัวอย่างคำถาม
๑	การใช้งานระบบ e-submission	- มีคู่มือการยื่นขอแก้ไข สบ.๒ ในระบบหรือไม่ - สสจ. สามารถเปิดสิทธิ์ให้ผู้ประกอบการรายใหม่ที่ต้องการยื่นขอตรวจสถานที่ได้หรือไม่ หรือต้องให้ อย. เป็นผู้เปิดสิทธิ์
๒	การจัดประเภทอาหาร	- น้ำซุปแจ่วฮ้อน (บรรจุในถุงซีลใส) และน้ำจิ้มแจ่วฮ้อน (บรรจุในถุงซีลใส) โดยทั้ง ๒ ถุงซีลใส ไปบรรจุรวมในถุงอะลูมิเนียมฟอยด์อีกที จัดเป็นอาหารประเภทใด - ผู้ประกอบการทำเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทโดยใส่ กัวนารา

ลำดับ	รายการ	ตัวอย่างคำถาม
		สกัด มุ่งหวังให้เป็นวัตถุปรุงแต่งกลิ่นรส แต่กัวรานาก็มีกาเฟอีน ๑๒% ขอสอบถามว่าเครื่องดื่มชนิดนี้จัดเป็นเครื่องดื่มผสมกาเฟอีนหรือไม่ - การยกเว้นไม่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท ตามข้อ ๒.๕ และ ๒.๖ พิจารณาจากอะไร จึงจะเข้าข่ายการยกเว้น ยกตัวอย่าง ปลาร้าผงอบแห้ง บรรจุซองอลูมิเนียมฟอยด์ กันอากาศเข้าออกได้ เก็บที่อุณหภูมิห้อง มีอายุ ๑.๕ ปี เข้าข่ายการยกเว้นหรือไม่ - ผงปรุงรสลาบ, ผงปรุงรสยำ, ผงปรุงรสหมู, ผงปรุงรสไก่ จัดเป็นเครื่องปรุงรส หรืออาหารกึ่งสำเร็จรูป หรือซอส - ผู้ประกอบการต้องการขอเลขสารบบอาหาร โดย รูปแบบผลิตภัณฑ์เป็นแบบถ้วย ๑ ถ้วย และข้างในถ้วยมี ชา ๑ ซอง ครีมเทียม ๑ ซอง และไข่มุกบุก ๑ ซอง วิธีรับประทาน ใส่น้ำร้อนผ่าน ซองชาลงในถ้วย ใส่ครีมเทียมคนให้เข้ากัน ฉีกซองไข่มุกใส่ รับประทานได้ทันที รูปแบบนี้สามารถขอเป็นเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทได้หรือไม่ - น้ำมะนาวที่บีบออกมาจากลูกแล้วนำน้ำมาแช่แข็งที่อุณหภูมิ -๑๘ บรรจุถุงพลาสติก บริโภคโดยนำมาปั่น หรือละลายเป็นน้ำมะนาว เพื่อให้ประกอบอาหาร จัดเป็นอาหารประเภทใด
๓	การอนุญาต สถานที่	**<u>แบบแปลน</u>** - ขอสอบถามเกี่ยวกับแบบแปลนและการอนุญาต ผู้ประกอบการได้รับอนุญาต "ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เป็นแคปซูล" แล้ว แต่ต้องการผลิตเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทโดยใช้สายการผลิตเดียวกัน กรณีมีการแก้ไขแบบแปลนจากที่ อย. อนุมัติไว้ สสจ จะดำเนินการได้เลย หรือต้องให้ผู้ประกอบการติดต่อที่ อย. - กรณีโรงผลิตน้ำแข็ง มีเครื่องทำน้ำแข็งโม่บดที่ผลิตและบดในเครื่องเดียวกัน วางอยู่กลางอาคารสถานที่ผลิตน้ำแข็งหลอด โดยอาคารมีทางเข้าเป็นประตูม้วนไม่มีม่าน และกำแพงอาคารมีช่องลมรอบอาคาร รายละเอียดดังไฟล์ที่แนบ ขอสอบถามว่า ๑.เครื่องทำน้ำแข็งดังกล่าว จำเป็นต้องกั้นห้องผลิต/บรรจุ หรือไม่ ๒. หากไม่ต้องกั้นห้อง ช่องลมรอบอาคาร และประตูม้วน จะต้องดำเนินการอย่างไร หรือไม่ กรณีการตรวจสถานที่ ของ “อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท” - ผู้ประกอบการมีใบอนุญาต ผลิตอาหารประเภทอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทแล้ว ผลิตปลากระป๋องในซอสมะเขือเทศ ต่อมาผู้ประกอบการต้องการเพิ่มสายการผลิต ไก่หยองกระป๋องรสต่างๆ ที่จัดเป็นอาหารประเภท “อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท” จึงขอสอบถามว่า

ลำดับ	รายการ	ตัวอย่างคำถาม
		๑) กระบวนการผลิต ผู้ประกอบการไม่มีการฆ่าเชื้อเลย (ผสมส่วนผสมต่างๆ ไก่หยอง หอมเจียว ถั่วลิสงอบ ผงปรุงรส แล้วบรรจุลงกระป๋อง) สามารถทำได้หรือไม่ (ผู้ประกอบการมีผลวิเคราะห์ water activity น้อยกว่า ๐.๘๕) ๒) ตอนเขียน แบบ ส.๔ เป็นประเภทอาหารเดิม จึงเขียนแค่ แก้ไขเปลี่ยนแปลงแบบแปลนการผลิต/เพิ่มเครื่องจักรและคนงาน ผู้ประกอบการจะต้องขออนุญาตกับ อย. หรือ สสจ. <u>GMP</u> - กรณีผู้ประกอบการยื่นคำขอตรวจสถานที่ผลิตอาหารเข้ามา แล้วเจ้าหน้าที่ไปตรวจ พบว่า ไม่ผ่านตามข้อบกพร่องรุนแรงในข้อกำหนดเฉพาะ (ไม่มีหลักฐานการสอบผ่านของ Retort Supervisor) หากเจ้าหน้าที่ เลือกสถานะ “ขอคำชี้แจงนอกระบบ” สามารถให้เวลาผู้ประกอบการได้นานแค่ไหน ระบบจึงจะคืนคำขออัติโนมัติ หรือหากเจ้าหน้าที่ เลือกสถานะ “อนุมัติ audit report แบบไม่ผ่านตามเกณฑ์” เนื่องจาก ไม่ผ่านข้อบกพร่องรุนแรงในข้อกำหนดเฉพาะไปก่อนเพื่อปิดคำขอนี้ หลังจากนี้หากผู้ประกอบการจะยื่นคำขอตรวจสถานที่ผลิตครั้งที่ ๒ สามารถนำเลข audit report ที่ไม่ผ่านครั้งที่แล้ว มาใส่ในส่วนของ Follow - up audit เพื่อลดค่าใช้จ่าย (ค่าตรวจ ๕๐%) ใช่หรือไม่ - ผู้ประกอบการผลิตหมูยอ ต้องการเพิ่มประเภทอาหารโดยการจัดชุดแหนมเนือง ประกอบด้วย หมูยอ น้ำจิ้ม และชุดผัก โดยมีกรรมวิธีการนำผักมาล้างบรรจุรวมเป็นชุดแหนมเนือง ขอสอบถามว่าในการยื่นขอตรวจประเมิน กรณีนี้ต้องยื่นขออนุญาตอาหารประเภท “อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที” ได้แก่ ชุดแหนมเนือง และต้องมีการขออนุญาตตามประกาศคัดบรรจุผักและผลไม้บางชนิดหรือไม่ <u>GMP certificate</u> - กรณีผู้ผลิตขอย้ายสถานที่ผลิตอาหาร ได้รับการตรวจประเมินจาก "บีเอสไอ กรุ๊ป" สามารถใช้ผลตรวจนั้นเป็นหลักฐานประกอบคำขอย้ายสถานที่ได้หรือไม่ รายละเอียดดังไฟล์ที่แนบ - ผู้ประกอบการนำเข้าเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ เพื่อแบ่งบรรจุ สามารถใช้ ใบ cer นี้ได้หรือไม่? ตรวจสอบแล้วไม่มี AB รับรอง คาดว่าไม่น่าจะสามารถใช้ได้ แต่อยากสอบถามเพิ่มเติมว่า ยังขาดประเด็นไหนที่ใบ cer ฉบับนี้ยังมีไม่ครบถ้วนอีกหรือไม่ รายละเอียดดังไฟล์ที่แนบ

ลำดับ	รายการ	ตัวอย่างคำถาม
		- ชาเขียวมัทฉะชนิดผง ๑๐๐% (ฮิคะริ) ตรา มัทฉะลาโบ นำเข้าจากญี่ปุ่น สามารถใช้ใบ cer นี้ประกอบการนำเข้าได้หรือไม่ รายละเอียดดังไฟล์ที่แนบ - ขอสอบถามว่าใบ cer นี้ ใช้ในการนำเข้า แอปเปิ้ลฟรีซดราย ได้หรือไม่ เบื้องต้นทาง สสจ. ตรวจสอบแล้ว พบว่า ขาดสัญลักษณ์ AB = CNAS ในใบ cer แต่เมื่อตรวจสอบในเว็บไซต์ของ CNAS พบว่า CNAS รับรอง CB = China Quality Certification Centre ในมาตรฐาน HACCP จริง และยังไม่หมดอายุ กรณีเช่นนี้สามารถใช้ใบ cer ดังกล่าวได้หรือไม่ รายละเอียดดังไฟล์ที่แนบ **<u>กรณีใบอนุญาตสูญหาย</u>** - หากผู้ประกอบการทำใบอนุญาต สบ.๑/๑ สูญหาย เจ้าหน้าที่จะต้องออกใบแทนหรือคัดสำเนาให้ผู้ประกอบการ ขอสอบถามแนวทางปฏิบัติ - ผู้ประกอบการทำใบอนุญาต สบ.๑ สูญหาย สสจ. ต้องดำเนินการอย่างไร เก็บค่าธรรมเนียมเท่าไหร่ และหนังสือขอคัดสำเนาใบอนุญาตสามารถดาวน์โหลดได้จากที่ไหน (ตอนนี้ ผู้ประกอบการนำใบแจ้งความมาแล้ว) - กรณี สบ.๑ (เดิม) สูญหาย เมื่อผู้ประกอบการยื่นเอกสารหลักฐานเรียบร้อย จนท. พิมพ์เอกสารใบสำคัญ ตามแบบ สบ.๑/๑ จากระบบจะมีข้อมูลวันที่เดิมออกมาด้วย คำถาม คือ ๑. วันที่ ที่ให้ไว้: วันที่ ตาม สบ.๑ เดิม หรือ วันที่ ออก สบ.๑/๑ ๒. ผู้อนุญาต ใน สบ.๑/๑ ให้ นพ.สสจ.ท่านปัจจุบัน ลงนามใหม่ในส่วนผู้อนุญาต หรือให้พิมพ์ชื่อสกุล ผู้อนุญาตท่านเดิม ตามแบบ สบ.๑ เดิม ลักษณะคล้ายเวลาทำใบแทนใบอนุญาต โดยไม่ต้องมีการลงนามใหม่ใดๆ **<u>กรณีเปลี่ยนผู้รับอนุญาต</u>** - ผู้ประกอบการเดิมจดทะเบียนเป็นห้างหุ้นส่วนจำกัด ต่อมาไปขอแปรสภาพเป็น บริษัท จำกัด (เลขนิติบุคคลเปลี่ยน) สามารถแก้ไขได้หรือไม่ หรือต้องยื่นขออนุญาตใหม่ - กรณีที่ผู้ดำเนินกิจการถูกเปลี่ยนออกจากรายชื่อคณะกรรมการนิติบุคคลของบริษัท ผู้รับอนุญาต(บริษัท) จะต้องดำเนินการอย่างไร - ในกรณีที่จะเปลี่ยนแปลงผู้ดำเนินกิจการที่เป็นบุคคลธรรมดา และจะยื่นคำขอใหม่ เพื่อเปลี่ยนเป็นชื่อคนใหม่ โดยมีเลขสถานที่ตั้งเดิม

ลำดับ	รายการ	ตัวอย่างคำถาม
		ชื่อสถานประกอบเดิม สามารถใช้ผลวิเคราะห์เดิมที่นำส่งในการตรวจเฝ้าระวังที่ยังไม่เกิน ๑ ปี เพื่อมายื่นตรวจขออนุญาตใหม่ได้หรือไม่ หรือควรนำน้ำไปตรวจวิเคราะห์ใหม่ - เดิมผู้รับอนุญาตเป็นบุคคลธรรมดา จะขอเปลี่ยนผู้รับอนุญาตเป็นนิติบุคคล จะต้องเริ่มต้นขออนุญาต และตรวจประเมินสถานที่ใหม่ใช่หรือไม่ หากมีผลตรวจสถานที่ที่เคยตรวจอนุญาตในนามบุคคลธรรมดา (เดิม) ไม่เกิน ๑ ปี สามารถใช้ผลตรวจเดิมนี้ยื่นได้หรือไม่ **<u>กรณีย้ายสถานที่</u>** - กรณีสถานที่ผลิตย้ายอาคารการผลิตไปอีกตำแหน่งหนึ่งจากเดิม แต่ยังเป็นบ้านเลขที่เดิม กรณีนี้ให้ยื่นเป็นคำขอแก้ไขใช่หรือไม่ - สถานที่ผลิตน้ำบริโภคฯ ไม่เข้าข่ายโรงงานรายเดิม ประสงค์ขอย้ายสถานที่ผลิต และเก็บอาหาร (ภายในจังหวัด) กรณีสถานที่ใหม่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ผู้ประกอบการยื่นคำขอตรวจสถานที่ เมื่อผ่านแล้ว ยื่น สบ.๒ ในระบบ e-submission ใช่หรือไม่ โดยเลขสถานที่ผลิต และเลขสารบบอาหารยังคงใช้เลขเดิม ใช่หรือไม่ ส่วนกรณีสถานที่ใหม่เข้าข่ายโรงงาน ต้องดำเนินการอย่างไร โดยเลขสถานที่ เลขสารบบอาหารยังคงเดิม ใช่หรือไม่ - หากผู้ประกอบการย้ายสถานที่ผลิตอาหารจากบ้านเลขที่หนึ่งไปเป็นอีกบ้านเลขที่หนึ่ง สามารถโอนย้ายได้หรือไม่ หรือต้องทำการยกเลิกสถานที่เดิมแล้วขออนุญาตใหม่ และสามารถโอนย้ายเลขสารบบได้หรือไม่
๔	การอนุญาตผลิตภัณฑ์	**<u>การพิจารณาชื่ออาหาร</u>** - ชื่ออาหารเป็นตัวเลขได้หรือไม่ ถ้าไม่ได้จะขอให้ อย. ช่วยตั้งระบบการอนุมัติเลขสารบบอาหารที่เป็นระบบอัตโนมัติไม่ให้อนุญาตชื่ออาหารที่เป็นตัวเลข - ผู้ประกอบการต้องการขอชื่อเครื่องดื่ม “เครื่องดื่มอัดก๊าซ แทมมะรินด์ วีนีการ์ ผสมน้ำผึ้งและโซดา (ตราไนน์ แทมมะรินด์)/Sparkling Drink Tamarind Vinegar with Honey and Soda (Nine Tamarind Brand)” โดยประสงค์จะใช้คำทับศัพท์ ไม่แปลเป็นภาษาไทย สามารถอนุญาตได้หรือไม่ - ผู้ประกอบการยื่น สบ.๕ กาแฟปรุงสำเร็จเข้ามาในระบบ “กาแฟคั่วบดปรุงสำเร็จรูปพร้อมดื่ม (สูตรอเมริกาโน่) (ตรา ดี๊ด-ดี)/Ready to drink instant ground roasted coffee (Americano) (Deed D Brand)” โดยทาง สสจ. ได้ขอให้เปลี่ยนตราสินค้า เป็นชื่ออื่น

ลำดับ	รายการ	ตัวอย่างคำถาม
		เนื่องจากคิดว่าอาจทำให้สื่อเข้าใจผิดในสาระสำคัญของผลิตภัณฑ์อาหารได้ เช่น ดีดดี แต่ผู้ประกอบการแจ้งว่าไม่ได้สื่อเกี่ยวกับ “ดีด” แต่เป็นการใช้เพื่อให้คำพูดติดหูง่าย และเคยได้ชื่อตราสินค้านี้ไปแล้วจากจันทบุรี (๒๒-๒-๐๑๙๕๖-๒-๐๐๒๗) จึงขอสอบถามว่าสามารถให้ใช้ชื่อตราสินค้านี้ได้หรือไม่ - "ข้าวหอมมะลิ" กับ "ข้าวขาวหอมมะลิ" เหมือนกันหรือไม่ เนื่องจากผู้ประกอบการจะใช้ชื่ออาหารว่า “ข้าวหอมมะลิแท้ ๑๐๐%” แต่ส่วนประกอบจะเขียนเป็น “ข้าวขาวหอมมะลิ ๑๐๐%” - ผู้ประกอบการน้ำตาล ต้องการใช้ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ โดยใช้ชื่อ Supreme refined sugar สำหรับน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ และใช้ชื่อ Original white sugar สำหรับน้ำตาลทรายขาว ได้หรือไม่ - ผู้ประกอบการต้องการยื่นขอขึ้นทะเบียนอาหารควบคุมเฉพาะ ได้แก่ ลูกอมที่เป็นอาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชากัญชง ขอสอบถามว่า ผู้ประกอบการสามารถตั้งชื่อ ลูกอมว่า “ CBD candy” (ซึ่งในส่วนประกอบของลูกอมใบกัญชงอยู่) ได้หรือไม่ หรือจะต้องตั้งชื่อว่า “HEMP Candy” **<u>การแสดงฉลากอาหาร</u>** - ขอสอบถามว่าสามารถแสดงฉลากตามภาพที่ส่งไปได้ทั้งหมดเลยหรือไม่ - ข้าวตังหน้าธัญพืชถือว่าเป็นอาหารขบเคี้ยวที่ต้องแสดงฉลากจีดีเอตามประกาศฯ ๓๙๔ หรือไม่ - กรณีใช้ข้อความ “คีโต” ในฉลากอาหาร มีหลักเกณฑ์การพิจารณาที่เปลี่ยนแปลงจากเดิมหรือไม่ เนื่องจากเดิมไม่อนุญาตให้ใส่ข้อความนี้ เนื่องจากเป็นรูปแบบการบริโภคอาหารอย่างหนึ่งไม่ได้เฉพาะเจาะจงต่อตัวผลิตภัณฑ์นั้นๆ - กรณีผลิตภัณฑ์ของนม ต้องการแสดงข้อความ "ไม่มีน้ำตาลแลคโตส" ซึ่งไม่มีข้อกำหนดไว้ในประกาศฯ ๑๘๒ ผู้ประกอบการต้องยื่นขออนุญาตก่อนหรือไม่ หรือมีหลักเกณฑ์ในการแสดงฉลากอย่างไร - กรณีการแสดงฉลากโภชนาการ ตามประกาศฯ ๑๘๒ ตามที่ระบุในบัญชีแนบท้ายหมายเลข ๑ ของ ประกาศฯ ๑๘๒ ข้อ ๑.๒ การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อ ระบุว่า สามารถแสดงแบบย่อได้เมื่อมีสารอาหารตั้งแต่ ๘ รายการขึ้นไปจาก ๑๕ รายการ มีปริมาณน้อยมากจนถือว่าเป็นศูนย์ แต่ในประกาศฯ ๓๙๔ ข้อ ๕ การแสดงฉลากของอาหารตามข้อ ๓ ต้องปฏิบัติดังนี้ ใน (๑) วรรคสุดท้าย ระบุว่า

ลำดับ	รายการ	ตัวอย่างคำถาม
		กรณีฉลากแสดงข้อความกล่าวอ้างทางโภชนาการ มีการใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย ต้องแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็ม ตามข้อ ๑.๑ ของบัญชีแนบท้ายหมายเลข ๑ ท้ายประกาศฯ ๑๘๒ สำหรับกรณีเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีผลวิเคราะห์สารอาหารตั้งแต่ ๘ รายการขึ้นไปจาก ๑๕ รายการ มีปริมาณน้อยมากจนถือว่าเป็นศูนย์ แต่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ เช่น มีการกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร ลักษณะนี้ต้องแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มตามที่ระบุใน ประกาศฯ ๓๙๔ ข้อ ๕ (๑) หรือสามารถแสดงแบบย่อได้ตามที่ระบุในประกาศฯ ๑๘๒ **<u>การแก้ไขชื่ออาหาร</u>** - อาหารพร้อมบริโภค เดิมยื่น สบ.๕ หากต้องการมายื่นแก้ไขชื่ออาหาร ต้องยื่นอย่างไร - ในกรณีที่ขอเลขสารบบอาหารเป็นน้ำผลไม้ ๒๕% (จากน้ำผลไม้เข้มข้น) แล้วต้องการจะเปลี่ยนสูตรส่วนประกอบ โดยไม่ใช้น้ำผลไม้เข้มข้น และเปลี่ยนชื่อผลิตภัณฑ์เป็นเครื่องดื่มกลิ่นผลไม้ แต่ยังใช้เลขสารบบเดิม สามารถยื่นแก้ไขได้หรือไม่ **<u>การแก้ไขสูตรส่วนประกอบ</u>** - หากผู้ประกอบการยื่นแก้ไข สบ.๖ (เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ในระบบ e-submission โดยเป็นการแก้ไขสูตรส่วนประกอบ ผู้ประกอบการต้องมีการส่งผลการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์สูตรใหม่ที่ทำการแก้ไขเปลี่ยนแปลงตามประกาศฯ เครื่องดื่ม ด้วยหรือไม่ - การยื่น สบ.๖ เพื่อแก้ไข สบ.๕ สามารถแก้ไขสูตรส่วนประกอบได้หรือไม่

๓. ข้อมูลแจกแจงสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่สอบถามผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ (LINE OpenChat) รายละเอียดดังแสดงในตารางที่ ๑๐ โดยพบว่าเขตสุขภาพที่มีจำนวนคำถามสูงสุดใน ๓ ลำดับแรก คือ เขตสุขภาพที่ ๔-๖ และจังหวัดที่มีจำนวนคำถามสูงสุดใน ๓ ลำดับแรก คือ ชลบุรี สมุทรปราการ และสุพรรณบุรี

ตารางที่ ๑๐ ข้อมูลความถี่ในการถามของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

ลำดับ	รายการ	ต.ค.๖๓-มี.ค.๖๔	ม.ค.๖๕-มิ.ย.๖๕	รวม
เขตสุขภาพที่ ๑				**๔๐**
๑	เชียงราย	๖	๑	๗
๒	เชียงใหม่		๒	๒
๓	น่าน	๑	๖	๗
๔	พะเยา	๑		๑
๕	แพร่	๑		๑
๖	แม่ฮ่องสอน	๓		๓
๗	ลำปาง	๒	๘	๑๐
๘	ลำพูน	๗	๒	๙
เขตสุขภาพที่ ๒				**๓๐**
๙	ตาก	๑	๓	๔
๑๐	พิษณุโลก	๑๒	๑	๑๓
๑๑	เพชรบูรณ์	๑	๒	๓
๑๒	สุโขทัย	๒	๕	๗
๑๓	อุตรดิตถ์	๓		๓
เขตสุขภาพที่ ๓				**๒๓**
๑๔	กำแพงเพชร	๑		๑
๑๕	ชัยนาท	๒	๖	๘
๑๖	นครสวรรค์			๐
๑๗	พิจิตร	๑	๒	๓
๑๘	อุทัยธานี	๓	๘	๑๑
เขตสุขภาพที่ ๔				**๑๕๐**
๑๙	นครนายก	๑๗	๑๕	๓๒
๒๐	นนทบุรี	๑๔	๑๓	๒๗
๒๑	ปทุมธานี	๑๔	๑	๑๕
๒๒	พระนครศรีอยุธยา		๑๐	๑๐
๒๓	ลพบุรี	๑๕	๑๖	๓๑

ลำดับ	รายการ	ต.ค.๖๓-มี.ค.๖๔	ม.ค.๖๕-มิ.ย.๖๕	รวม
๒๔	สระบุรี	๑	๑๗	๑๘
๒๕	สิงห์บุรี	๓	๔	๗
๒๖	อ่างทอง	๓	๗	๑๐
เขตสุขภาพที่ ๕				**๑๗๑**
๒๗	กาญจนบุรี	๑๑	๑๒	๒๓
๒๘	นครปฐม	๕	๒	๗
๒๙	ประจวบคีรีขันธ์	๔	๓	๗
๓๐	เพชรบุรี	๒	๑๐	๑๒
๓๑	ราชบุรี	๔	๑๕	๑๙
๓๒	สมุทรสงคราม	๑๓	๑๕	๒๘
๓๓	สมุทรสาคร	๘	๑๖	๒๔
๓๔	สุพรรณบุรี	๒๐	๓๑	๕๑
เขตสุขภาพที่ ๖				**๑๘๐**
๓๕	จันทบุรี	๗	๙	๑๖
๓๖	ฉะเชิงเทรา	๒	๒	๔
๓๗	ชลบุรี	๒๘	๓๓	๖๑
๓๘	ตราด			๐
๓๙	ปราจีนบุรี	๘	๑๕	๒๓
๔๐	ระยอง	๓	๓	๖
๔๑	สมุทรปราการ	๑๔	๔๔	๕๘
๔๒	สระแก้ว	๗	๕	๑๒
เขตสุขภาพที่ ๗				**๔๖**
๔๓	กาฬสินธุ์	๘	๙	๑๗
๔๔	ขอนแก่น	๕	๑๖	๒๑
๔๕	มหาสารคาม		๓	๓
๔๖	ร้อยเอ็ด		๕	๕
เขตสุขภาพที่ ๘				**๕๗**
๔๗	นครพนม	๑๒	๑๒	๒๔
๔๘	บึงกาฬ			๐
๔๙	เลย			๐

ลำดับ	รายการ	ต.ค.๖๓-มี.ค.๖๔	ม.ค.๖๕-มิ.ย.๖๕	รวม
๕๐	สกลนคร	๔	๖	๑๐
๕๑	หนองคาย		๔	๔
๕๒	หนองบัวลำภู		๑๐	๑๐
๕๓	อุดรธานี	๓	๖	๙
เขตสุขภาพที่ ๙				**๒๕**
๕๔	ชัยภูมิ	๑		๑
๕๕	นครราชสีมา	๑		๑
๕๖	บุรีรัมย์		๓	๓
๕๗	สุรินทร์	๑๗	๓	๒๐
เขตสุขภาพที่ ๑๐				**๒๕**
๕๘	มุกดาหาร		๒	๒
๕๙	ยโสธร			๐
๖๐	ศรีสะเกษ	๑	๘	๙
๖๑	อำนาจเจริญ			๐
๖๒	อุบลราชธานี	๔	๑๐	๑๔
เขตสุขภาพที่ ๑๑				**๖๓**
๖๓	กระบี่		๓	๓
๖๔	ชุมพร	๒	๑	๓
๖๕	นครศรีธรรมราช	๗	๕	๑๒
๖๖	พังงา		๘	๘
๖๗	ภูเก็ต	๖	๒	๘
๖๘	ระนอง	๑๓	๘	๒๑
๖๙	สุราษฎร์ธานี	๒	๖	๘
เขตสุขภาพที่ ๑๒				**๕๐**
๗๐	ตรัง	๔	๓	๗
๗๑	นราธิวาส	๕	๑๑	๑๖
๗๒	ปัตตานี	๔	๔	๘
๗๓	พัทลุง	๓	๑	๔
๗๔	ยะลา	๑	๔	๕
๗๕	สงขลา	๔	๒	๖

ลำดับ	รายการ	ต.ค.๖๓-มี.ค.๖๔	ม.ค.๖๕-มิ.ย.๖๕	รวม
๗๖	สตูล	๓	๑	๔
	รวม	**๓๖๐**	**๕๐๐**	

บทที่ ๕

สรุปผล และข้อเสนอแนะ

จากเนื้อหาในบทที่ ๒ ที่ระบุว่า ๒ วิธีการที่จะทำให้การจัดการความรู้มีประสิทธิภาพมากขึ้น ประกอบด้วย

๑. การจัดพื้นที่ในการแบ่งปันข้อมูล ด้วยการจัดเวลา และจัดพื้นที่สำหรับการแบ่งปัน (Sharing Session) ความรู้

๒. การกระตุ้นให้เจ้าหน้าที่ถามตอบคำถาม ด้วยการจัดให้มีพื้นที่ที่ปลอดภัยสำหรับเจ้าหน้าที่ในการตั้งคำถาม และมีพื้นที่ในการแบ่งปันข้อมูลที่ได้ค้นหามา

และจากการศึกษาสถานการณ์องค์ความรู้ด้านผลิตภัณฑ์อาหารของเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาค ผ่านการวิเคราะห์เชิงเนื้อหาของข้อมูลในระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ผ่าน LINE OpenChat ผู้ศึกษาพบว่าการสนทนาในระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเป็นลักษณะเชิงรับ คือ เจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคจะถามคำถาม และเฝ้ารอให้เจ้าหน้าที่ในส่วนกลางมาตอบ

ดังนั้นเพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และพัฒนาองค์ความรู้ ผู้ศึกษาจึงขอเสนอให้ อย. และ สสจ. ใช้พื้นที่ในระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ผ่าน LINE OpenChat เป็นสื่อกลางในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ให้ สสจ. เปลี่ยนจากการถามคำถามและรอคำตอบแบบเชิงรับ เป็นในทุกครั้งที่ถามคำถามควรเสนอความคิดเห็น เพื่อเป็นการกระตุ้นให้เกิดการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นทั้งระหว่าง อย. กับ สสจ. และระหว่าง สสจ. ด้วยกันเองอีกด้วย

และจากประเด็นคำถามที่ผู้ศึกษาได้สรุปออกมาจึงขอจัดทำเป็นข้อเสนอโครงสร้างหลักสูตรในการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาค แบ่งออกเป็นกลุ่มใหญ่ ๕ ส่วน โดยเริ่มต้นจากหลักการและสาระสำคัญของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เพื่อเป็นการให้ความรู้พื้นฐานสำหรับเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคได้เรียนรู้เกี่ยวกับหลักการและสาระสำคัญของกฎหมายที่ใช้ในการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหาร ต่อจากนั้นเจ้าหน้าที่จะได้เรียนรู้เกี่ยวกับการใช้งานระบบ e-submission เนื่องด้วย อย. ได้ใช้ระบบสารสนเทศมาช่วยในการพิจารณาอนุญาต โดยเจ้าหน้าที่จะเรียนรู้ระบบทั้งในมุมมองของเจ้าหน้าที่ รวมถึงเรียนรู้ระบบในมุมมองของผู้ประกอบการ เพื่อให้เจ้าหน้าที่สามารถแนะนำการใช้งานระบบให้แก่ผู้ประกอบการได้อย่างชัดเจน หลังจากนั้นเจ้าหน้าที่จะได้เรียนรู้ ๓ หลักสูตรหลัก ก็คือ การจัดประเภทอาหาร การอนุญาตสถานที่ และการอนุญาตผลิตภัณฑ์ ซึ่งเจ้าหน้าที่จะได้เรียนรู้การจัดประเภทอาหารอย่างละเอียด จำนวน ๕๖ ประเภท เมื่อเจ้าหน้าที่ทราบว่าผลิตภัณฑ์อาหารที่ผู้ประกอบการมายื่นขอจัดเป็นอาหารประเภทใด เจ้าหน้าที่ก็จะสามารถจัดการสถานที่ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหารที่จะผลิต (การจัดการสถานที่ รวมไปถึงการพิจารณาแบบ

แปลน และการพิจารณา GMP) รวมทั้งเจ้าหน้าที่จะได้เรียนรู้เกี่ยวกับการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารอย่างลึกซึ้ง ซึ่งหลักสูตรอย่างย่อมีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ ๑๑

ตารางที่ ๑๑ รายละเอียดแต่ละหลักสูตรอย่างย่อ

ลำดับ	หัวข้อ	รายละเอียด
๑	หลักการและสาระสำคัญ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒	- นิยามอาหาร - อำนาจในการพิจารณาอนุญาต - ฐานความผิด - บทกำหนดโทษ
๒	การใช้งานระบบ e-submission	ขั้นตอน/เงื่อนไข/เอกสารประกอบ - การเปิดสิทธิ์การใช้งานระบบ - การเข้าใช้งานระบบในมุมมองของผู้ประกอบการ - การเข้าใช้งานระบบในมุมมองของเจ้าหน้าที่
๓	การจัดประเภทอาหาร	อาหาร ๕๖ ประเภท โดยพิจารณาจาก - สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐% (ต่อหนึ่งหน่วยบริโภคกรณีเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร) - กรรมวิธีการผลิต - ภาชนะบรรจุ/ฝา - ข้อมูลการใช้ - คุณภาพหรือมาตรฐาน/ผลวิเคราะห์ (ถ้ามี) - วิธีการเก็บรักษา (ถ้ามี) - ฉลากอาหาร (ถ้ามี) เมื่อจัดประเภทอาหารแล้วจะทำให้พิจารณาได้ว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าว สสจ. สามารถอนุญาตได้หรือไม่ (อย. มอบอำนาจหรือไม่)
๔	การอนุญาตสถานที่	ขั้นตอน/เงื่อนไข/เอกสารประกอบ - การพิจารณาแบบแปลน - การตรวจ GMP - การพิจารณาเอกสารต่างๆ เช่น ใบรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหารที่เทียบเท่าประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร - กรณีใบอนุญาตสูญหาย - กรณีเปลี่ยนผู้รับอนุญาต - กรณีย้ายสถานที่ (ถ้าย้ายแล้วเลขสารบบอาหารของ

ลำดับ	หัวข้อ	รายละเอียด
		ผลิตภัณฑ์ต้องทำอย่างไร) รวมถึงการใช้งานระบบ e-submission ที่เกี่ยวเนื่องกับการอนุญาตสถานที่
๕	การอนุญาตผลิตภัณฑ์	ขั้นตอน/เงื่อนไข/เอกสารประกอบ - การพิจารณาชื่ออาหาร - การแสดงฉลากอาหาร เช่น ฉลากโภชนาการ - การแก้ไขชื่ออาหาร/ การแก้ไขสูตรส่วนประกอบ รวมถึงการใช้งานระบบ e-submission ที่เกี่ยวเนื่องกับการอนุญาตผลิตภัณฑ์

หลักสูตรในการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคจะต้องมีการปรับให้ทันสมัยอยู่เสมอ โดยเฉพาะปรับให้สอดคล้องกับกฎหมายใหม่ หรือกฎหมายที่มีการปรับแก้ ตลอดจนปรับหลักสูตรให้สอดคล้องกับขั้นตอนและกระบวนการทำงานในปัจจุบัน นอกจากนี้เนื่องจากเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคอาจมีการเปลี่ยนความรับผิดชอบในกลุ่มงานฯ รวมถึงมีเจ้าหน้าที่บรรจุใหม่ในแต่ละปี ดังนั้นจึงควรจัดฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคเป็นประจำอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

บรรณานุกรม

กฎกระทรวงแบ่งส่วนราชการสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๖๓. (๒๕๖๓, ๒๙ มกราคม). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม ๑๓๗ ตอนที่ ๘ ก หน้า ๓๕-๔๔.

กลุ่มกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด สำนักอาหาร. การยกเลิกหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร(ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2560 เข้าถึงได้จาก https://www.kanpho.go.th/new/images/food2/ยกเลิกเลขสารบบอาหาร.pdf

พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช ๒๕๒๒. (๒๕๒๒, ๑๓ พฤษภาคม). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม ๙๖ ตอนที่ ๗๙ ฉบับพิเศษ หน้า ๑

มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์. (2563). LMS: BRU Learning Management System. เข้าถึงได้จาก https://www.bru.ac.th/lms-bru-learning-management-system/

โยธิน แสวงดี. (2559). การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis). เข้าถึงได้จาก https://researchkk.files.wordpress.com/2016/02/e0b881e0b8b2e0b8a3e0b8a7e0b8b4e0b980e0b884e0b8a3e0b8b2e0b8b0e0b8abe0b98ce0b980e0b899e0b8b7e0b989e0b8ade0b8abe0b8b2.ppt

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. ข่าว อย. เปิดตัวสถาบันพัฒนาความเชี่ยวชาญด้านอาหารให้เป็นศูนย์กลางเรียนรู้. วันที่เผยแพร่ ๒ ธันวาคม ๒๕๖๔ ข่าวแจก ๓๔ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ ๔๒๕/๒๕๖๔ เรื่อง มอบอำนาจเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาตามกฎหมายว่าด้วยอาหารให้ผู้ว่าราชการจังหวัดและมอบหมายพนักงานเจ้าหน้าที่เป็นผู้อนุญาต ลงวันที่ ๑๘ ตุลาคม ๒๕๖๔

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒. (๒๕๖๒, ๓๐ กันยายน). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๒๔๓ ง

BrandInside. (2564). รู้จัก LINE OpenChat ฟีเจอร์มาแรง ที่จะช่วยจัดการคลาสเรียนออนไลน์ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ. เข้าถึงได้จาก https://brandinside.asia/get-to-know-line-openchat/

CARTOON TANAPORN. (2022). Knowledge Management คืออะไร? สำคัญแค่ไหนกับการทำธุรกิจในยุคปัจจุบัน. เข้าถึงได้จาก https://thegrowthmaster.com/growth-mindset/knowledge-management

HR NOTE Thailand. (2021). ๗ ตัวอย่าง Knowledge Management เครื่องมือจัดการความรู้ในองค์กร. เข้าถึงได้จาก https://th.hrnote.asia/orgdevelopment/210819-knowledge-management/

KNOWMAX. (2022). All You Need To Know About Knowledge Management In 2022. เข้าถึงได้จาก https://knowmax.ai/blog/future-of-knowledge-management/#h-top-knowledge-management-trends-in-2022

Modify. (2020). LINE OpenChat (โอเพนแชท) คืออะไร สร้างอย่างไร. เข้าถึงได้จาก https://www.modify.in.th/23841

TIM EISENHAUER. (2022). 17 Hot Knowledge Management Trends for 2022. เข้าถึงได้จาก https://axerosolutions.com/blog/17-hot-knowledge-management-trends-for-2022

ภาคผนวก

FDA
Press Release

อย. เปิดตัวสถาบันพัฒนาความเชี่ยวชาญด้านอาหารให้เป็นศูนย์กลางเรียนรู้

****

เมื่อวันที่ 30 พ.ย. 64 อย. เปิดตัวสถาบันพัฒนาความเชี่ยวชาญด้านอาหารให้เป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ด้านอาหาร สร้างความเชี่ยวชาญเฉพาะทางแก่ผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหารในภาคส่วนต่าง ๆ เริ่มหลักสูตรแรก ผลตอบรับสุดปัง มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมแล้วกว่า 1,200 คน

นายแพทย์วิทิต สฤษฎีชัยกุล รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา เปิดเผยว่า สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) สนองนโยบายรัฐ ตามแนวทาง 5S ได้แก่ “Speed” “Safety” “Satisfaction” “Supporter” และ “Sustainability” สำหรับแนวทาง “Supporter” หรือสนับสนุนให้ภาคธุรกิจเพิ่มขีดความสามารถการแข่งขัน สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ที่เพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ ด้านอาหารนั้น อย. ได้ให้ความสำคัญเป็นอย่างมาก เนื่องจากกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารยังคงเป็นอุตสาหกรรมที่สร้างรายได้ให้แก่คนไทยมากที่สุด การพัฒนาสินค้าในอุตสาหกรรมอาหารให้สามารถครองส่วนแบ่งการตลาดและเติบโตได้หลังจากเผชิญกับสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด-19 ผู้ประกอบการจำเป็นต้องมีความรู้รอบด้านและทันต่อเหตุการณ์ อย. จึงได้เปิด **สถาบันพัฒนาความเชี่ยวชาญด้านอาหาร (Food Professional Academy หรือ FPA)** ในวันที่ 30 พฤศจิกายน 2564 เพื่อเป็นส่วนหนึ่งในการส่งเสริมและสนับสนุนเศรษฐกิจของประเทศ โดยการพัฒนาความรู้สร้างความเชี่ยวชาญเฉพาะทางให้กับผู้ประกอบธุรกิจด้านอาหารในภาคส่วนต่าง ๆ เช่น ผู้ประกอบธุรกิจผลิตหรือนำเข้าอาหาร ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ที่ปรึกษาด้านอาหาร พนักงานเจ้าหน้าที่ตาม พ.ร.บ.อาหาร รวมทั้ง นักศึกษา และผู้สนใจทั่วไป ทั้งในด้านกฎหมายกฎระเบียบด้านอาหาร เทคโนโลยีการผลิตอาหารใหม่ ๆ โดยสื่อสารความรู้ในรูปแบบหลักสูตรการฝึกอบรม และสื่อเผยแพร่ชนิดต่าง ๆ ที่เข้าใจง่าย ทันสมัย

รองเลขาธิการ ฯ อย. กล่าวต่อไปว่า ทางสถาบันฯ มีการบรรยายหัวข้อพิเศษ เรื่อง "พืชเศรษฐกิจ กัญชา กัญชง กระท่อม กับการผลิตอาหาร" โดยไม่มีค่าใช้จ่าย ซึ่งได้รับการตอบรับจากผู้สนใจจำนวนมาก โดยมีผู้ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรมถึง 1,200 คน และเปิดให้สามารถรับชมได้ทั้งทางแอปพลิเคชัน Zoom และทาง Facebook Live FDA Thai ทั้งนี้ หวังเป็นอย่างยิ่งว่า สถาบันพัฒนาความเชี่ยวชาญด้านอาหารนี้จะเป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ด้านอาหาร เพื่อสร้างความเชี่ยวชาญเฉพาะทางแก่ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในอนาคต

****

วันที่เผยแพร่ข่าว 2 ธันวาคม 2564 ข่าวแจก 34 / ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565