

# เอกสารวิชาการ

เรื่อง

แนวทางการพัฒนาระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

โดย

นางสาวกมลรัฐพัฒน์ อุตราภรณ์

กองส่งเสริมงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

กระทรวงสาธารณสุข

ตุลาคม ๒๕๖๖

## คำนำ

เอกสารวิชาการฉบับนี้จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพระบบงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร โดยศึกษากลไกระบบงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ๔ กลไก ได้แก่ กลไกการออกกฎหมาย กลไกการกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด กลไกการกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด และระบบฐานข้อมูลและการเชื่อมโยงข้อมูล ซึ่งศึกษาวิเคราะห์ในมิติความสัมพันธ์ของกลไกทั้ง ๔ กลไก ในแง่มิติของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง และความเชื่อมโยงการดำเนินงานระบบงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาค เพื่อนำไปปรับปรุงพัฒนาระบบงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

ทั้งนี้ ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าเอกสารวิชาการเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจบ้างไม่มากก็น้อยและกราบขอบพระคุณนางสาวจิตรา เศรษฐอุดม กรรมการที่ปรึกษา และนางสาวกนกเนตร รัตนจันทร์ ที่ให้ความอนุเคราะห์ให้คำปรึกษา ชี้แนะการจัดทำเอกสารวิชาการเล่มนี้ รวมทั้งขอขอบคุณกองอาหาร กองส่งเสริมงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น กองยุทธศาสตร์และแผนงาน และทุกท่านที่เกี่ยวข้อง ที่ให้ความอนุเคราะห์สนับสนุนข้อมูลมาใช้ประกอบการจัดทำเอกสารวิชาการเล่มนี้จนสำเร็จลุล่วงด้วยดี

## บทสรุปผู้บริหาร

อาหารเป็นสิ่งจำเป็นพื้นฐานสำหรับการดำรงชีวิตและเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ของมนุษย์ เพื่อใช้ในการเจริญเติบโตของร่างกายและใช้ในการซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ อาหารที่บริโภคควรมีความปลอดภัยและมีคุณภาพ แต่ปัจจุบันยังคงพบข่าวความไม่ปลอดภัยในอาหาร และจากสถิติการรับเรื่องร้องเรียนของศูนย์จัดการเรื่องร้องเรียนและปราบปรามการกระทำความผิดกฎหมายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สุขภาพ (ศรป.) ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๖๒-พ.ศ. ๒๕๖๔ พบว่า จำนวนเรื่องร้องเรียนของผลิตภัณฑ์อาหารสูงเป็นอันดับ ๑ ในทุกปีเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์สุขภาพอื่นซึ่งไม่สอดคล้องกับผลการตรวจวิเคราะห์เฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหาร ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๖๒-พ.ศ. ๒๕๖๔ ส่วนมากผลการตรวจวิเคราะห์ผ่านมาตรฐานมากกว่าไม่ผ่านมาตรฐาน จึงมีการศึกษาถึงปัจจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาพัฒนาปรับปรุงระบบงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยของอาหารและระบบงานคุ้มครองผู้บริโภค และให้มีแนวทางในการพัฒนาระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารที่มีประสิทธิภาพ

ผลการศึกษาพบว่า การขับเคลื่อนระบบงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร มีกลไกสำคัญ ๔ กลไก ได้แก่ การออกกฎหมาย การกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด การกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด และระบบฐานข้อมูลและการเชื่อมโยงข้อมูล โดยแต่ละกลไกมีการดำเนินงาน จุดอ่อนหรือสภาพปัญหา กล่าวโดยสรุปดังนี้

- กลไกที่ ๑ การออกกฎหมาย เป็นการจัดทำมาตรฐาน หลักเกณฑ์ กฎระเบียบต่างๆ มาตรการควบคุมกำกับดูแลคุณภาพมาตรฐาน ความปลอดภัยของอาหาร สถานประกอบการ ฉลาก และการโฆษณา เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการกำกับดูแลก่อนและหลังออกสู่ตลาด นำไปปฏิบัติให้สอดคล้องในทิศทางเดียวกัน แต่เนื่องจากพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ใช้มาเป็นระยะเวลาอันยาวนาน จึงไม่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน เช่น มีกฎหมายหลายฉบับในการบังคับใช้กำหนดคุณภาพมาตรฐานและการแสดงฉลากอาหาร เช่น การแสดงฉลากอาหารมีประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ.๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ.๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๑) พ.ศ.๒๕๖๐ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๓) และ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๐) พ.ศ.๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่องการแสดงผลฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๔) ทำให้มีความยุ่งยากต่อการนำไปใช้งานของเจ้าหน้าที่ ยากต่อการปฏิบัติตามของผู้ประกอบการ, การกำหนดนิยามที่ยืดหยุ่นตามกฎหมายอื่นทำให้เกิดผลกระทบต่อการใช้ เช่น นิยาม “โรงงาน” ตามพระราชบัญญัติโรงงาน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๒ ซึ่งส่งผลต่อการพิจารณาอนุญาต การกำกับดูแลระหว่างสถานที่ผลิตที่เข้าข่ายโรงงานและสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน เป็นต้น

- กลไกที่ ๒ การกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด (Pre Marketing Control) เป็นการพิจารณาถ่วงดุลคุณภาพ มาตรฐาน ความปลอดภัย ความเหมาะสมของสถานที่ผลิตอาหาร สถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ผลิตภัณฑ์อาหารและการโฆษณาอาหาร หากเป็นไปตามข้อกำหนดตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ จึงจะอนุญาต ซึ่งปัจจุบันผู้ประกอบการสามารถยื่นขออนุญาตออนไลน์ผ่านระบบ SKYNET ทำให้ได้รับความสะดวก รวดเร็ว แต่เนื่องจากเป็นระบบออนไลน์จึงอาจเกิดปัญหาระบบไม่เสถียร เป็นความยุ่งยาก

สำหรับผู้ประกอบการที่ไม่มีความรู้เรื่องเทคโนโลยี นอกจากนี้การอนุญาตเลขสารบบอาหารแบบ Auto E-submission ทำให้เกิดปัญหาการได้รับอนุญาตผิดประเภทอาหารและมีผู้ประกอบการที่ใช้ช่องว่างของระบบการอนุญาต Auto E-submission ไม่แจ้งสูตรส่วนประกอบที่ต้องประเมินความปลอดภัยหรือต้องได้รับการพิจารณาอย่างเข้มงวด เช่น ใช้กระท่อม กัญชา เป็นวัตถุดิบส่วนผสมในผลิตภัณฑ์อาหารและจำหน่ายในกลุ่มเด็ก ผู้สูงอายุ เป็นต้น

- กลไกที่ ๓ การกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด (Post Marketing Control) เป็นการตรวจสอบติดตามว่าผู้ประกอบการยังสามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้อย่างถูกต้องตามที่ได้รับอนุญาตไว้ โดยดำเนินการตรวจสอบเฝ้าระวัง ๒ แบบ คือ

๑) การเฝ้าระวังแบบเชิงรุก เป็นการกำกับดูแลความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารโดยการวางแผนเฝ้าระวังประจำปี ซึ่งเป็นเครื่องมือสำคัญให้การกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาดในเชิงรุกเพื่อป้องกันและแก้ไขสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร จากผลการศึกษา พบว่า ปี พ.ศ. ๒๕๖๒ - พ.ศ. ๒๕๖๓ มีการวางแผนเก็บตัวอย่างเฝ้าระวังเป็นแบบ Situation based เพื่อให้มีข้อมูลสถานการณ์คุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์โดยเป็นการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการและชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) หากพบข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหาความปลอดภัยจะถูกส่งต่อเพื่อวางแผนดำเนินการอย่างเข้มงวดมากขึ้น, แผนเก็บตัวอย่างเฝ้าระวังแบบ Risk based เพื่อตรวจสอบผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยงที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ มีการโฆษณาโอ้อวดสรรพคุณเกินจริง มีแนวโน้มนำไปใช้ในทางที่ผิดและหากผลการตรวจสอบพบว่าไม่ปลอดภัยก็จะถูกดำเนินคดี, แผนเก็บตัวอย่างเฝ้าระวังแบบ Solution based เป็นการดำเนินการภายใต้โครงการ เพื่อศึกษาปัญหาผลิตภัณฑ์สุขภาพความเสี่ยงสูงที่มีผลการตรวจวิเคราะห์ไม่ผ่านมาตรฐาน ๓ ปีติดต่อกัน วิเคราะห์สาเหตุของปัญหา แนวโน้มสถานการณ์ปัญหาและนำข้อมูลมากำหนดมาตรการจัดการปัญหา แต่การเฝ้าระวังในปี พ.ศ.๒๕๖๔ มีการจัดแบ่งรูปแบบการเก็บตัวอย่างแตกต่างจากปี พ.ศ.๒๕๖๒ - พ.ศ.๒๕๖๓ โดยแบ่งการเก็บตัวอย่างเป็น ๒ รูปแบบ คือ การเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยหรือเฝ้าระวังปกติ (ห้องปฏิบัติการ และ Test kit) และ การเก็บตัวอย่างกรณีพิเศษ/ร้องเรียน/นுகฉิน (ห้องปฏิบัติการ และ Test kit)

๒) การตรวจสอบเฝ้าระวังเชิงรับ เป็นการตรวจสอบเพื่อแสวงหาพยานหลักฐานข้อเท็จจริงและพิจารณาทางคดี เพื่อบังคับใช้กฎหมาย (ตรวจสอบเรื่องร้องเรียน /Hot issue/กรณีเป็นข่าว)

ซึ่งผลการดำเนินงานตรวจสอบเฝ้าระวังในภาพรวมทั้งเชิงรุกและเชิงรับ ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๖๒ - พ.ศ. ๒๕๖๔ พบว่า ผลการตรวจวิเคราะห์ทุกกรณีเข้ามามาตรฐานมากกว่าไม่เข้ามาตรฐาน คือ เข้ามาตรฐาน ร้อยละ ๘๙.๔๒ ร้อยละ ๘๘.๔๒ และ ร้อยละ ๙๖.๗๑ ตามลำดับ อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าผลการเฝ้าระวังส่วนใหญ่ผ่านมาตรฐาน แต่ยังคงพบปัญหาข่าวความปลอดภัยจากการบริโภคอาหารตามสื่อออนไลน์ โดยจากการศึกษาวิเคราะห์ข้อมูล พบว่า ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อข้อกำหนดแผนการดำเนินงานเฝ้าระวัง ได้แก่ ยุทธศาสตร์ชาติ นโยบาย ตัวชี้วัดกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องที่นำมากำหนดทิศทางกรอบการดำเนินงาน , การกำหนดตัวชี้วัดและค่าเป้าหมายของตัวชี้วัดตามหลักเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ (สำนักงาน ก.พ.ร.) เพื่อใช้กำกับติดตามการดำเนินงานและเป็นข้อมูลให้ผู้บังคับบัญชานำไปใช้ประกอบการพิจารณาเลื่อนเงินเดือน , งบประมาณ , ข้อมูลผลการดำเนินงานย้อนหลังเพื่อนำมาใช้ในการวิเคราะห์ วางแผน กำหนดนโยบาย แผนการดำเนินงานและตัวชี้วัดที่มีความเหมาะสม, หน่วยงานและบุคลากร

ที่เกี่ยวข้องทั้งภายในและภายนอกสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยมีความแตกต่างกันทั้งโครงสร้างองค์กร ภารกิจงาน และวัฒนธรรมองค์กร

- กลไกที่ ๔ ระบบฐานข้อมูลและการเชื่อมโยงข้อมูล เป็นการนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ในการดำเนินงานพัฒนารูปแบบการทำงานผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์ในการให้บริการอนุญาต (Pre Marketing) ผ่านระบบ SKYNET ที่เป็นระบบเดียวกันทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาค แต่สำหรับงานกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด (Post Marketing) ยังไม่มีระบบการจัดการฐานข้อมูลต่างๆ ในฐานเดียวกันทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาค เช่น ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ ผลการตรวจสอบเฝ้าระวัง ผลการพิจารณาคดี เป็นต้น ส่งผลให้ข้อมูลกระจัดกระจายไม่ครบถ้วน สำหรับการดำเนินงานในส่วนภูมิภาค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจะดำเนินการสร้างโปรแกรมการจัดเก็บข้อมูลเอง และมีการรายงานผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดกิจกรรมความร่วมมือผ่าน Google sheet โดย กอช. คบ. เป็นหน่วยงานกลางในการประสานและรวบรวมข้อมูลส่งต่อให้ กยพ.รวบรวมและเผยแพร่การดำเนินงานในภาพรวม

ดังนั้นจากผลการศึกษาสรุปได้ว่า กลไกหลักของระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ประกอบด้วย ๓ กลไกหลัก และ ๑ กลไกสนับสนุน กล่าวคือ ๓ กลไกหลัก ได้แก่ การออกกฎหมาย การกำกับก่อนออกสู่ตลาด การกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด และกลไกสนับสนุน คือ ระบบฐานข้อมูลและการเชื่อมโยงข้อมูล ซึ่งเป็นกลไกที่จะเชื่อมโยงกลไกหลัก ๓ กลไก เข้าด้วยกัน โดยกลไกทั้ง ๔ กลไก ถูกขับเคลื่อนด้วยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งหน่วยงานภายในสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับส่วนกลางมีกองส่งเสริมงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น (กอช. คบ.) เป็นหน่วยงานหลักในการประสานและผลักดันกลไกทั้ง ๔ กลไก ลงไปสู่ส่วนภูมิภาคผ่านการตรวจราชการและนิเทศงาน เพื่อให้มีการขับเคลื่อนระบบงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารทั้งประเทศ และมีปัจจัยอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น นโยบาย ตัวชี้วัดที่มีเป้าหมายเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์เดียวกันงบประมาณสนับสนุน บุคลากรต้องมีทักษะการสื่อสาร มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีเพื่อช่วยให้การดำเนินงานราบรื่นและสำเร็จตามเป้าหมาย เป็นต้น

## สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
บทสรุปผู้บริหาร	ข
สารบัญ	จ
สารบัญรูปภาพ	ซ
สารบัญตาราง	ณ
<b>บทที่ ๑ บทนำ</b>	<b>๑</b>
๑.๑ หลักการและเหตุผล	๑
๑.๒ วัตถุประสงค์	๑
๑.๓ กรอบแนวคิด	๒
๑.๔ ระเบียบวิธีการศึกษา	๒
๑.๕ ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	๓
<b>บทที่ ๒ ระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร</b>	<b>๔</b>
๒.๑ การคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร	๔
๒.๒ การกำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหารภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒	๕
๒.๒.๑ การกำกับดูแลอาหาร	๕
๒.๒.๒ การกำกับดูแลฉลากอาหารและภาชนะบรรจุ	๖
๒.๒.๓ การกำกับดูแลการโฆษณา	๖
๒.๒.๔ การกำกับดูแลสถานประกอบการด้านอาหาร	๖
๒.๓ ระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร	๗
๒.๓.๑ กลไกสำคัญ ๔ ประการ	๗
๒.๓.๒ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร	๒๒

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
<b>บทที่ ๓ การวิเคราะห์ระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร</b>	๔๒
๓.๑ การวิเคราะห์กลไกการดำเนินงานคุ้มครองด้านอาหาร	๔๒
๓.๑.๑ การออกกฎหมาย	๔๒
๓.๑.๒ การกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด (Pre Marketing)	๔๕
๓.๑.๓ การกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด (Post Marketing)	๔๙
๓.๑.๔ ระบบฐานข้อมูลและการเชื่อมโยงข้อมูล	๖๕
๓.๒ ความเชื่อมโยงระหว่างกลไกการดำเนินงานคุ้มครองด้านอาหารทั้ง ๔ ด้าน กับการดำเนินงานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	๖๘
<b>บทที่ ๔ สรุปและข้อเสนอแนะ</b>	๗๒
๔.๑ สรุป	๗๒
๔.๒ ข้อเสนอแนะ	๗๓

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
<b>บรรณานุกรม</b>	๗๘
<b>ภาคผนวก</b>	
ภาคผนวก ๑	๘๐
ภาคผนวก ๒	๘๑
ภาคผนวก ๓	๘๒
ภาคผนวก ๔	๘๙
ภาคผนวก ๕	๙๖
ภาคผนวก ๖	๑๑๙



## สารบัญรูปภาพ

รูปภาพที่	หน้า	
๑	แสดงหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตั้งแต่ฟาร์มถึงผู้บริโภค	๔
๒	ภาพรวมการอนุญาต	๘
๓	สรุปขั้นตอนการยื่นขออนุญาตผ่านระบบอินเทอร์เน็ต	๑๑
๔	การขอเลขสารบบอาหาร	๑๓
๕	แสดงเลขสารบบอาหาร ๑๓ หลัก	๑๔
๖	กลไกการตรวจสอบของการกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด	๑๕
๗	แผนภาพเครือข่ายหน่วยงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ภายใต้สังกัดกระทรวงสาธารณสุขและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	๒๕
๘	ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์	๒๙
๙	ภาพแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (ด้านสาธารณสุข) (ตุลาคม ๒๕๕๙ ถึง พ.ศ.๒๕๗๙)๙ แสดงเลขสารบบอาหาร ๑๓ หลัก	๓๐
๑๐	กลไกระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ภายใต้ พ.ร.บ.อาหาร พ.ศ.๒๕๒๒	๔๒
๑๑	จำนวนผู้ใช้งานอินเทอร์เน็ตในประเทศไทย ปี พ.ศ. ๒๕๕๖ - พ.ศ.๒๕๖๔	๖๓
๑๒	แสดงหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตั้งแต่ฟาร์มถึงผู้บริโภค	๖๘
๑๓	แสดงความเชื่อมโยงของการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภค	๗๐

## สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
๑	แนวทางการพิจารณาตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒	๑๖
๒	แผนงานที่ ๓: ความปลอดภัยด้านอาหารและลดปัจจัยเสี่ยงต่อโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง	๓๑
๓	ตัวชี้วัด และรายละเอียดกิจกรรมของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา พ.ศ.๒๕๖๓ - พ.ศ.๒๕๖๕	๓๒
๔	ผลการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์ โฆษณา สถานประกอบการด้านอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒-๒๕๖๔	๔๖
๕	สรุปผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ - พ.ศ. ๒๕๖๕	๕๐
๖	สรุปผลการตรวจวิเคราะห์รายการอาหารที่ไม่ผ่านมาตรฐาน ๕ อันดับแรก	๕๑
๗	สรุปผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหาร (สินค้า OTOP) ในส่วนภูมิภาค ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒-๒๕๖๕	๕๒
๘	สรุปผลการตรวจวิเคราะห์ตามแผนเก็บตัวอย่างปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒ - พ.ศ.๒๕๖๔	๕๔
๙	เปรียบเทียบแผนเก็บตัวอย่างอาหารเฝ้าระวัง ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๓-พ.ศ.๒๕๖๕	๕๖
๑๐	สถิติจำนวนเรื่องร้องเรียนระหว่างปี พ.ศ.๒๕๖๑ - พ.ศ.๒๕๖๕	๖๒
๑๑	จำแนกช่องทางร้องเรียนของ ศรป. ปี พ.ศ.๒๕๕๙-พ.ศ.๒๕๖๔	๖๔
๑๒	แสดงกิจกรรมและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อาหารจากฟาร์มถึงผู้บริโภค	๖๘

## บทที่ ๑

### บทนำ

#### ๑.๑ หลักการและเหตุผล

อาหาร เป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มีความสำคัญต่อการดำรงชีพของมนุษย์ มีความสำคัญต่อสุขภาพประชาชน อาหารที่บริโภคนั้นต้องมีความปลอดภัยและมีคุณภาพ แต่ปัจจุบันยังคงพบปัญหาความไม่ปลอดภัยในอาหารจากข่าวในสื่อต่าง ๆ เช่น ข่าวเด็กหลายรายเข้ารับการรักษาตัวในโรงพยาบาลเนื่องจากการรับประทานไส้กรอกที่มีไนโตรทรีนปริมาณมากและเกิดภาวะเมทฮีโมโกลบิน ข่าวพบสิ่งแปลกปลอม เช่น เบ็ดตกปลาในปลา ปลากะปอง ข่าวนมโรงเรียนบูดแต่ไม่เคยหมดอายุ เป็นต้น นอกจากนี้ จากสถิติการรับเรื่องร้องเรียนของศูนย์จัดการเรื่องร้องเรียนและปราบปรามการกระทำผิดกฎหมายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สุขภาพ (ศรป.) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ตั้งแต่ปี พ.ศ.๒๕๖๒ - พ.ศ.๒๕๖๔ พบว่าจำนวนเรื่องร้องเรียนของผลิตภัณฑ์อาหารสูงเป็นอันดับ ๑ ในทุกปีเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์สุขภาพประเภทอื่น ได้แก่ ยา เครื่องมือแพทย์ เครื่องสำอาง วัตถุอันตรายที่ใช้ในบ้านเรือน ยาเสพติด (ยาเสพติดให้โทษ และวัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท) และผลิตภัณฑ์สมุนไพร กล่าวคือ ในปี พ.ศ.๒๕๖๒ มีเรื่องเรียนที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหารจำนวน ๙๓๐ เรื่อง ปี พ.ศ.๒๕๖๓ จำนวน ๘๘๖ เรื่อง และ ปี พ.ศ.๒๕๖๔ จำนวน ๒,๐๕๗ เรื่อง ประกอบกับจากรายงานสรุปผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์สุขภาพตามแผนเก็บตัวอย่างประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒ - พ.ศ.๒๕๖๔ (กองยุทธศาสตร์และแผนงาน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา) ผลการดำเนินงานสุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหาร โดยกองอาหาร กองด่านอาหารและยา กองส่งเสริมงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น และหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยอาหาร (Mobile unit) พบว่า ในปี พ.ศ.๒๕๖๒ ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารผ่านมาตรฐานร้อยละ ๘๙.๔๒ (ไม่ผ่านร้อยละ ๑๐.๕๘) ในปี พ.ศ.๒๕๖๓ ผ่านมาตรฐานร้อยละ ๘๘.๖๗ (ไม่ผ่านร้อยละ ๑๑.๓๓) และในปี พ.ศ.๒๕๖๔ ผ่านมาตรฐานร้อยละ ๙๗.๒๒ (ไม่ผ่านร้อยละ ๒.๗๘) ของจำนวนรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ทั้งหมดในแต่ละปีงบประมาณ

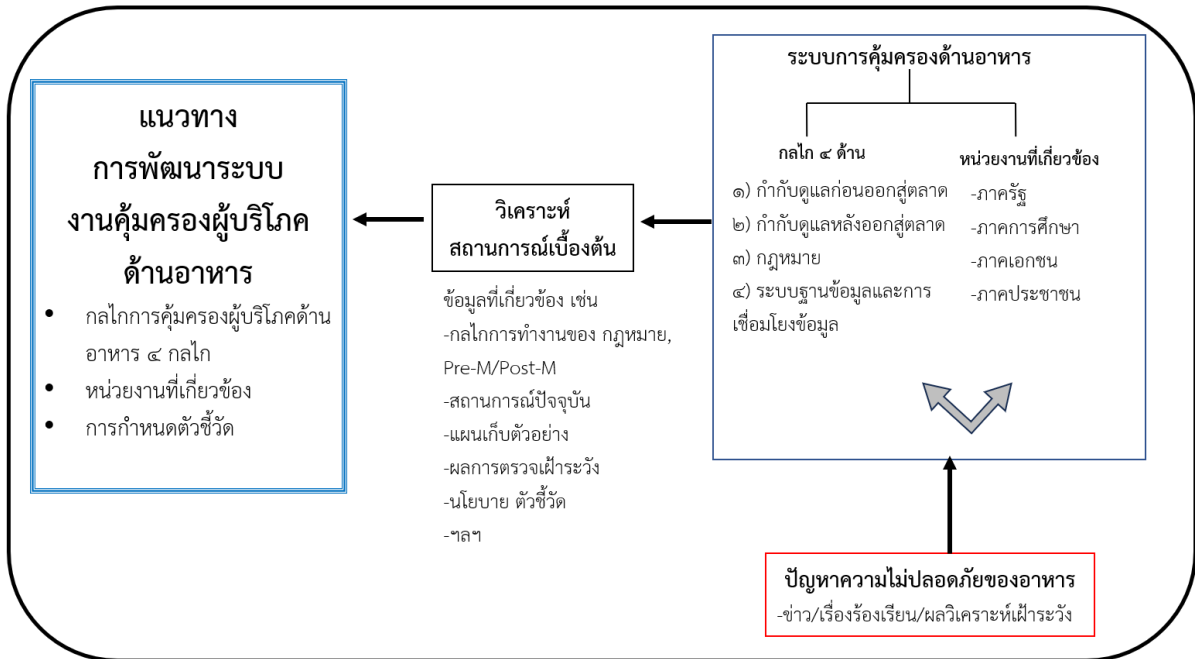
ปัจจุบันระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารเพื่อกำกับดูแลให้อาหารมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ประกอบด้วยกลไกหลัก ๔ ประการ ได้แก่ การออกกฎหมาย การกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด (Pre Marketing Control) การกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด (Post Marketing Control) ระบบฐานข้อมูลและการเชื่อมโยงฐานข้อมูลจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยมีหน่วยงานต่างๆ ทุกภาคส่วนทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน ภาคการศึกษา และภาคประชาชน ร่วมกันขับเคลื่อนทั้งทางตรงและทางอ้อม ซึ่งแม้ว่ากลไกดังกล่าวยังคงดำเนินการอยู่อย่างต่อเนื่อง แต่เหตุใดจึงยังพบปัญหาความไม่ปลอดภัยในอาหารอยู่ ดังนั้น ผู้เขียนจึงมีความสนใจที่จะศึกษาระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารในปัจจุบัน เพื่อหาแนวทางในการพัฒนาระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารเพื่อนำไปสู่การป้องกันและแก้ไขปัญหาความไม่ปลอดภัยในอาหารได้อย่างยั่งยืนต่อไป

#### ๑.๒ วัตถุประสงค์

๑.๒.๑ เพื่อศึกษาสถานการณ์ความปลอดภัยของอาหาร และระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

๑.๒.๒ เพื่อให้ได้แนวทางในการพัฒนาระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารที่มีประสิทธิภาพ

### ๑.๓ กรอบแนวคิด



### ๑.๔ ระเบียบวิธีการศึกษา

#### ๑.๔.๑ ขอบเขตการศึกษา

ศึกษาและวิเคราะห์ระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารในปัจจุบัน ที่ขับเคลื่อนภายใต้กลไก ๔ ด้าน คือ การออกกฎหมาย การกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด การกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด และระบบฐานข้อมูลและการเชื่อมโยงข้อมูล โดยมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน ภาคการศึกษา และภาคประชาชน เพื่อหาแนวทางในการพัฒนาระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารให้สามารถป้องกันและแก้ไขปัญหาความไม่ปลอดภัยในอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

#### ๑.๔.๒ ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑) กำหนดกรอบแนวคิด จัดทำโครงร่างเนื้อหา

๒) ศึกษาระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารในปัจจุบัน

๓) วิเคราะห์สถานการณ์เบื้องต้น โดยศึกษาจากการออกกฎหมาย รูปแบบการอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารและสถานประกอบการ ศึกษาจากสถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารจากแผนเฝ้าระวังทั้งเชิงรับและเชิงรุก รวมถึงผลการตรวจวิเคราะห์ประจำปีภายใต้การกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด ระบบฐานข้อมูลและการเชื่อมโยงข้อมูลระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวมถึงวิเคราะห์บทบาทและภารกิจของหน่วยงานและเครือข่ายต่าง ๆ ที่เข้ามามีส่วนในการขับเคลื่อนระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร และหาความเชื่อมโยงระหว่างกลไกการขับเคลื่อน ๔ ด้าน กับการทำงานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เกิดการดำเนินงานที่สอดประสานกัน ทำให้ระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารเกิดประสิทธิภาพ

๔) สรุปและเสนอแนะแนวทางการพัฒนาระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

## ๑.๕ ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑.๕.๑ ทราบสถานการณ์ความปลอดภัยของอาหาร และระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

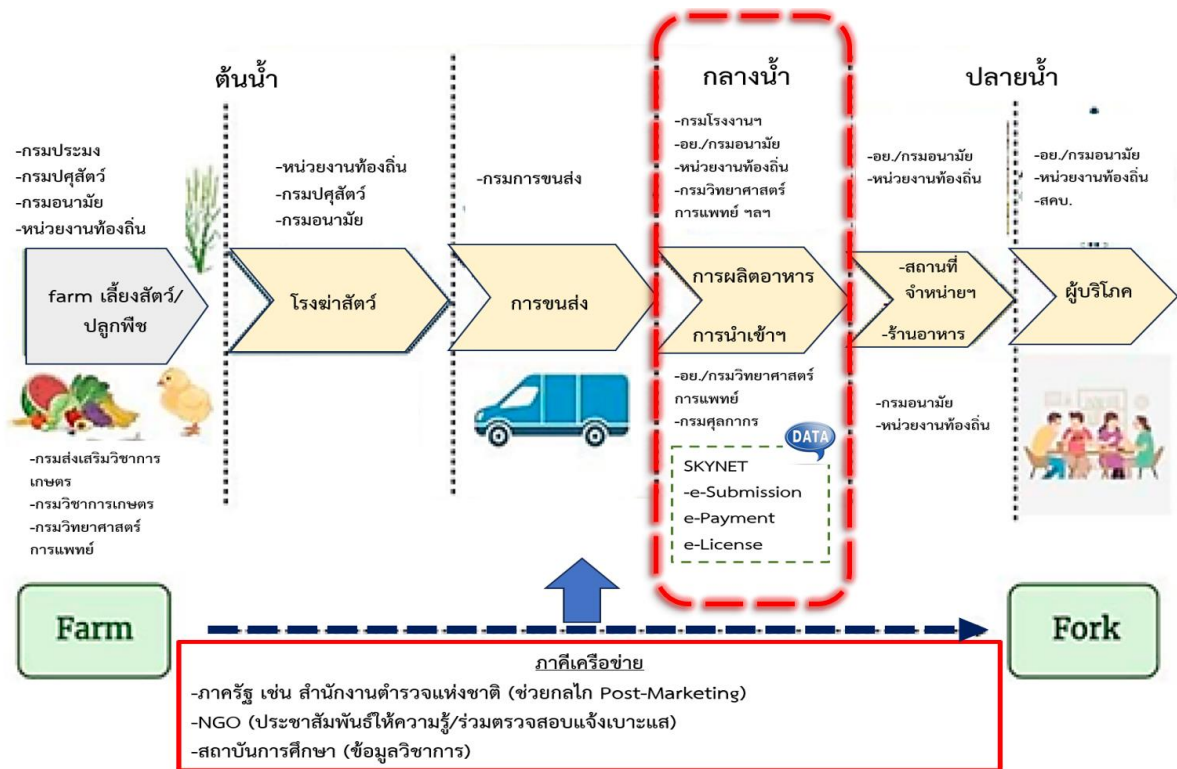
๑.๕.๒ ได้แนวทางการพัฒนาระบบงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารที่มีประสิทธิภาพ ได้แก่

- กลไกการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ๔ กลไก
- หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและภาคีเครือข่าย
- การกำหนดตัวชี้วัด

## บทที่ ๒

### ระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

ระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารครอบคลุมตั้งแต่วัตถุดิบทางการเกษตร เปรียบเสมือนต้นน้ำ กระบวนการแปรรูป การผลิต การนำเข้าอาหาร เปรียบเสมือนกลางน้ำ และการจำหน่าย จนถึงมือผู้บริโภค เปรียบเสมือนปลายน้ำ มีความเกี่ยวข้องกับเชื่อมโยงกันหลายหน่วยงาน ดังรูปภาพที่ ๑ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีความเกี่ยวข้องอยู่ในช่วงกลางน้ำ ซึ่งควบคุมกำกับดูแลสถานที่ผลิตอาหารและสถานที่นำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ให้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายมีคุณภาพมาตรฐาน สอดคล้องกับพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒



รูปที่ ๑ แสดงหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตั้งแต่ฟาร์มถึงผู้บริโภค

### ๒.๑ การคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

การคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร เป็นภารกิจสำคัญในการให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย เป็นธรรม คุ่มค่า สมประโยชน์ ซึ่งประเทศไทยได้เริ่มมีกฎหมายควบคุมอาหารฉบับแรกของประเทศไทย คือ พระราชบัญญัติทางนม พ.ศ.๒๔๗๐ ที่มีบทบัญญัติในเรื่องการห้ามนำทางนมผงเข้ามาในราชอาณาจักร ต่อมาได้ปรับปรุงแก้ไขให้เหมาะสมและทันสมัยยิ่งขึ้น โดยการตรากฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพอาหารและกฎกระทรวง คือ พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. ๒๔๘๔ โดยประกาศลงราชกิจจานุเบกษา ในวันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๔๘๔ ซึ่งขณะนั้นยังไม่มีกระทรวงสาธารณสุข ใช้บังคับหลายปีเนื่องจากเกิดสงครามโลกครั้งที่สองทำให้การพัฒนากฎหมายเกี่ยวกับอาหารหยุดชะงักไประยะเวลาหนึ่ง ต่อมาพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. ๒๕๐๗ ออกมายกเลิกพระราชบัญญัติ

ควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ.๒๕๘๔ โดยกำหนดอาหารที่ควบคุมและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารได้อย่างกว้างขวาง ในการควบคุมคุณภาพอาหารทำให้เกิดผลดีต่อผู้บริโภค ผู้ผลิต และหน่วยงานรัฐที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของผู้บริโภค ซึ่งพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. ๒๕๐๗ มีการกำหนดค่าจำกัดความของค่าต่าง ๆ เช่น อาหาร ฉลาก ผลิต หรือจำหน่าย เป็นต้น กำหนดอำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการ พนักงานเจ้าหน้าที่ รวมทั้งรัฐมนตรีผู้รักษาการตามพระราชบัญญัตินี้ และกำหนดเกี่ยวกับวิธีการขออนุญาตและเงื่อนไขในการปฏิบัติของผู้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าอาหารที่ควบคุมเข้ามาในราชอาณาจักร อีกทั้งกำหนดลักษณะอาหารที่ไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม การโฆษณาสรรพคุณของอาหารต่อมาได้มีการปรับปรุงเพื่อให้ครอบคลุมถึงการควบคุมองค์ประกอบอื่นของอาหาร เช่น ภาชนะบรรจุ ฉลาก เป็นต้น จึงมีการปรับปรุงแก้ไขเป็นพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งประกาศใช้ตั้งแต่วันที่ ๑๔ พฤษภาคม ๒๕๒๒ ซึ่งเป็นฉบับที่บังคับใช้อยู่จนถึงปัจจุบัน โดยพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ กำหนดนิยามคำว่า อาหาร หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(๑) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือ ในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยกาะนั้นแล้วแต่กรณี

(๒) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สีและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

## ๒.๒ การกำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหารภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเป็นส่วนราชการมีฐานะเป็นกรม สังกัดกระทรวงสาธารณสุขมีภารกิจหลักในการปกป้องและคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับความปลอดภัยจากการบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพ ได้แก่ อาหาร ยา เครื่องสำอาง วัตถุอันตราย ยาเสพติด (ยาเสพติดให้โทษ วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท) เครื่องมือแพทย์ และผลิตภัณฑ์สมุนไพร เป็นต้น สำหรับการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารนั้น ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร คือ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ โดยการกำกับดูแลอาหาร ซึ่งรวมถึงฉลากและภาชนะบรรจุ การโฆษณา และกำกับดูแลสถานประกอบการทั้งสถานที่ผลิตและสถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร โดยกำกับดูแลให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้จำหน่ายอาหาร ให้ผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารที่มีคุณภาพหรือมาตรฐาน และมีความปลอดภัยต่อการบริโภค คัดค้าน และสมประโยชน์ ดังนี้

### ๒.๒.๑. การกำกับดูแลอาหาร

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ มีข้อห้ามมิให้ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่ายหรือจำหน่ายซึ่งอาหารที่ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค ได้แก่

#### ๑) อาหารไม่บริสุทธิ์ หมายถึง

- อาหารที่มีสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเจือปนอยู่ด้วย
- อาหารที่มีสารหรือวัตถุเคมีเจือปนอยู่ในอัตราที่อาจเป็นเหตุให้คุณภาพของอาหารนั้นลดลง เว้นแต่การเจือปนนั้นเป็นการจำเป็นต่อกรรมวิธีการผลิต การผลิต และได้รับอนุญาตแล้ว
- อาหารที่ได้ผลิต บรรจุ หรือเก็บรักษาไว้โดยไม่ถูกสุขลักษณะ
- อาหารที่ผลิตจากสัตว์ที่เป็นโรคอันอาจติดต่อถึงคนได้
- อาหารที่มีภาชนะบรรจุประกอบด้วยวัตถุที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพ

#### ๒) อาหารปลอม หมายถึง

- อาหารที่ได้สับเปลี่ยนใช้วัตถุดิบแทนบางส่วน หรือคัดแยกวัตถุดิบที่มีคุณค่าออกเสียทั้งหมดหรือบางส่วน และจำหน่ายเป็นอาหารแทย่างนั้น หรือใช้ชื่ออาหารแทย่างนั้น
- วัตถุหรืออาหารที่ผลิตขึ้นเทียมอาหารอย่างหนึ่งอย่างใด และจำหน่ายเป็นอาหารแทย่างนั้น
- อาหารที่ได้ผสมหรือปรุงแต่งด้วยวิธีใด ๆ โดยประสงค์จะปกปิดซ่อนเร้นความชำรุดบกพร่องหรือความด้อยคุณภาพของอาหารนั้น
- อาหารที่มีฉลากเพื่อลวง หรือพยายามลวงผู้ซื้อให้เข้าใจผิดในเรื่องคุณภาพ ปริมาณ ประโยชน์ หรือลักษณะพิเศษอย่างอื่น หรือในเรื่องสถานที่และประเทศที่ผลิต
- อาหารที่ผลิตขึ้นไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา ๖(๒) หรือ ๖ (๓) ถึงขนาดจากผลวิเคราะห์ปรากฏว่าส่วนประกอบที่เป็นคุณค่าทางอาหารขาดหรือเกินร้อยละสามสิบจากเกณฑ์ต่ำสุดหรือสูงสุด หรือแตกต่างจากคุณภาพหรือมาตรฐานที่ระบุไว้จนทำให้เกิดโทษหรืออันตราย

๓) อาหารผิดมาตรฐาน หมายถึง อาหารที่ไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดมาตรา ๖ (๒) หรือ ๖ (๓) แต่ไม่ถึงขนาดที่กำหนดไว้ในมาตรา ๒๗ (๕) แห่ง พ.ร.บ. อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

๔) อาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด หมายถึง

- อาหารที่ไม่ปลอดภัยในการบริโภค หรือ
- อาหารที่มีสรรพคุณไม่เป็นที่เชื่อถือ หรือ
- อาหารที่มีคุณค่าหรือคุณประโยชน์ต่อร่างกายในระดับที่ไม่เหมาะสม

### ๒.๒.๒ การกำกับดูแลฉลากอาหารและภาชนะบรรจุ

**ฉลาก** หมายความว่ารวมถึง รูป รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือข้อความใด ๆ ที่แสดงไว้ที่อาหาร ภาชนะบรรจุ หรือหีบห่อของภาชนะที่บรรจุอาหาร ซึ่งตามมาตรา ๖ (๑๐) แห่ง พ.ร.บ. อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ได้กำหนดประเภทและชนิดอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย จะต้องฉลากข้อความในฉลาก เงื่อนไข และวิธีการแสดงฉลาก ตลอดจนหลักเกณฑ์และวิธีการโฆษณาในฉลาก

**ภาชนะบรรจุ** หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหาร ไม่ว่าจะด้วยการใส่หรือห่อ หรือด้วยวิธีใด ๆ และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกด้วย

### ๒.๒.๓ การกำกับดูแลการโฆษณา

พ.ร.บ. อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ กำหนดให้ผู้ที่จะประสงค์จะโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหารทางวิทยุกระจายเสียง วิทยุโทรทัศน์ ทางฉายภาพ ภาพยนตร์ หรือทางหนังสือพิมพ์ หรือสิ่งพิมพ์อื่น หรือด้วยวิธีอื่นใด เพื่อประโยชน์ในทางการค้า ต้องนำเสียง ภาพ ภาพยนตร์ หรือข้อความที่จะโฆษณาดังกล่าวนั้นให้ผู้อนุญาตตรวจพิจารณาก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงจะดำเนินการได้ และห้ามมิให้ผู้ใดโฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

### ๒.๒.๔ การกำกับดูแลสถานประกอบการด้านอาหาร

๑) การกำกับดูแลสถานที่ผลิตอาหาร

มาตรา ๑๔ วรรคหนึ่ง กำหนดไว้ว่า ห้ามมิให้ผู้ใดตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต หมายความว่าถึงสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงาน (แรงแม่ถึง ๕๐ แรงแม่ และหรือคนงานถึง ๕๐ คน) หากมีการผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายต้องได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารก่อน ส่วนสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงานจะอาศัยอำนาจตามมาตรา ๖ (๑๐) ที่เกี่ยวข้องกับเลขสารบบอาหารมาบังคับใช้เพื่อให้



สถานที่ผลิตอาหารดังกล่าวต้องได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน (สบ.๑/๑) กรณีฝ่าฝืนจะมีบทกำหนดโทษตามกฎหมาย

ส่วนมาตรการในการควบคุมสถานที่ผลิตอาหารให้มีสุขลักษณะที่ดี สามารถลดและป้องกันความเสี่ยงจากสภาวะต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้ผลิตอาหารที่มีคุณภาพมาตรฐานนั้น จะอาศัยอำนาจตามกฎหมายกระทรวง ฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ในการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่เกี่ยวข้อง หรือมาตรา ๖ (๗) ในการกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร หรือที่รู้จักกันดีในนามของ GMP ซึ่งปัจจุบันมาตรฐาน GMP ดังกล่าวมีการบังคับใช้ครอบคลุมอาหารเกือบทุกประเภทแล้ว

๒) การกำกับดูแลสถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

มาตรา ๑๕ วรรคหนึ่ง กำหนดไว้ว่า ห้ามมิให้ผู้ใดนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต กรณีฝ่าฝืนจะมีบทกำหนดโทษตามกฎหมาย

## ๒.๓ ระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

๒.๓.๑ กลไกสำคัญ ๔ ประการ ของระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารตาม พ.ร.บ. อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ได้แก่

### ๒.๓.๑.๑ การออกกฎหมาย ระเบียบหลักเกณฑ์

ปัจจุบันความรุนแรงของโรคร้ายที่เกิดจากอาหารมีมากขึ้นและมีความเสี่ยงจากการรับประทานอาหารที่ใช้วัตถุดิบที่ไม่ปลอดภัย เช่น เนื้อโคที่เป็นโรควัวบ้า อาหารที่ปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี อาหารที่มีไขมันทรานส์เป็นส่วนประกอบ และอื่น ๆ ซึ่งส่งผลกระทบต่อสุขภาพและเศรษฐกิจโดยรวมของประชากรโลก มีหลายโรคที่เกิดขึ้นจากการใช้สารเคมีชนิดใหม่ๆ เป็นส่วนประกอบในอาหาร รวมทั้งโรคที่ตรวจไม่พบสาเหตุของการเกิดโรค ประกอบกับกระแสการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็วทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม ทำให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยกองอาหารจำเป็นต้องมีการพัฒนาและจัดทำมาตรฐาน หลักเกณฑ์ กฎระเบียบ และมาตรการที่เกี่ยวกับการควบคุม กำกับดูแลคุณภาพมาตรฐาน และความปลอดภัยของอาหาร สถานประกอบการ ฉลาก และการโฆษณา ให้เทียบเท่ามาตรฐานสากล อันได้แก่

๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เป็นการกำหนดรายละเอียดของคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร การใช้วัตถุเจือปนอาหาร การใช้ภาชนะบรรจุ การแสดงฉลาก บทเฉพาะกาล เป็นต้น

๒) ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เป็นการกำหนดรายละเอียดเพิ่มเติมจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข หรือคำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เช่น ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ข้อกำหนดการใช้ส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ข้อความกล่าวอ้างหน้าที่ของสารอาหาร

๓) คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เช่นการแต่งตั้งบุคลากรเพื่อเป็นคณะทำงานพิจารณาเรื่องต่าง ๆ หรือกำหนดหลักเกณฑ์การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร

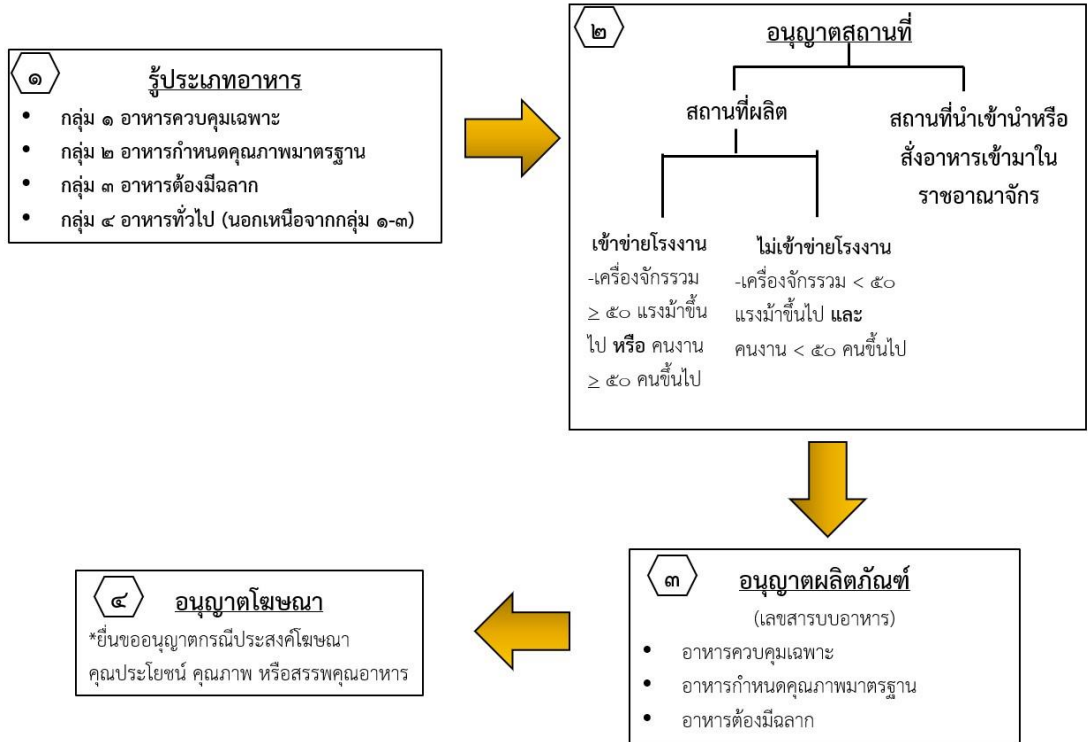
๔) ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เป็นการกำหนดรายละเอียดการดำเนินการต่าง ๆ เช่น กำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร ได้แก่ รายละเอียดของเลขสารบบอาหาร การขออนุญาตสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน การขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร

### ๒.๓.๑.๒ การกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด (Pre Marketing Control)

เป็นการพิจารณาก่อนการออกสู่ตลาด มาตรฐาน ประสิทธิภาพ ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร พิจารณาความเหมาะสมของสถานที่ที่จะใช้สำหรับการประกอบธุรกิจก่อนการอนุญาตให้ผู้ประกอบการ

ดำเนินการผลิต หรือนำส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร รวมทั้งพิจารณาความเหมาะสมของข้อมูลที่จะโฆษณา หรือเผยแพร่ให้แก่ผู้เกี่ยวข้องและสาธารณะตามที่กฎหมายกำหนด โดยคำนึงถึงประโยชน์สูงสุดของประชาชน

### ภาพรวมการอนุญาต



รูปภาพที่ ๒ ภาพรวมการอนุญาต

จากรูปภาพที่ ๒ แสดงภาพรวมการอนุญาต โดยเริ่มการพิจารณาตั้งแต่การจัดประเภทอาหาร เนื่องจากต้องทราบว่าเป็นอาหารประเภทใด มีกฎหมายใดที่เกี่ยวข้องซึ่งส่งผลต่อการพิจารณาอนุญาตสถานที่ และผลิตภัณฑ์ ต่อมาเมื่อทราบประเภทอาหารแล้วจะเป็นการพิจารณาอนุญาต สถานที่ผลิต สถานที่นำเข้า การอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อขอรับเลขสารบบอาหาร การอนุญาตโฆษณาอาหาร

#### ๒.๓.๑.๒.๑ ประเภทอาหาร

การแบ่งประเภทอาหารตามระดับความเสี่ยงภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒ แบ่งออกเป็น ๔ กลุ่ม ได้แก่

##### กลุ่มที่ ๑ อาหารควบคุมเฉพาะ

อาหารในกลุ่มนี้เป็นอาหารที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคมากที่สุด เนื่องจากเป็นอาหารสำหรับผู้บริโภคกลุ่มเสี่ยง เช่น ทารก เป็นต้น หรือ ผลิตด้วยกรรมวิธีการผลิตที่ต้องมีการควบคุมอย่างเข้มงวด หรือเป็นอาหารที่มีการรับประทานกันอย่างแพร่หลาย จึงจำเป็นต้องควบคุมและกำกับดูแลอย่างเข้มงวดที่สุด มีการกำหนดด้านคุณภาพหรือมาตรฐาน รวมทั้งการแสดงผลฉลาก การอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารในกลุ่มนี้จะพิจารณารายละเอียดของอาหาร เช่น สูตร กรรมวิธีการผลิต ฉลาก รวมทั้งต้องส่งรายงานผลการตรวจวิเคราะห์มาประกอบการพิจารณา อาหารกลุ่มนี้มี ๑๐ ประเภท ได้แก่ นมดัดแปลงสำหรับทารกและนม

ดัดแปลงสำหรับทารกและเด็กเล็ก, อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก, อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก, อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก, วัตถุเจือปนอาหาร, เอนไซม์สำหรับการผลิตอาหาร, ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร, เมล็ดถั่วเหลือง น้ำมันจากเมล็ดถั่วเหลือง โปรตีนจากเมล็ดถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบจากเมล็ดถั่วเหลือง น้ำมันจากเมล็ดถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากเมล็ดถั่วเหลือง, ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของถั่วเหลืองหรือถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบีไดโอดเป็นส่วนประกอบ

#### กลุ่มที่ ๒ อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

อาหารกลุ่มนี้ คือ อาหารที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค แต่ไม่รุนแรงเท่ากับกลุ่มแรก โดยอันตรายที่อาจเกิดขึ้นมักเนื่องมาจากกระบวนการผลิตหรือกรรมวิธีการผลิตอาหารนั้นไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต มีการกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและฉลาก สำหรับอาหารแต่ละประเภทเหมือนกลุ่มแรก แต่การขออนุญาตผลิตภัณฑ์กลุ่มนี้ ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบในข้อมูลอาหาร เช่น สูตร กรรมวิธีการผลิต ฉลาก ความปลอดภัย รวมทั้งคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ ยกเว้นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจะต้องยื่นขอใช้ฉลากอาหาร อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน มี ๓๗ ประเภท ได้แก่ กาแฟ, กลีโอบริโภค, ข้าวเติมวิตามิน, ไข่เยี่ยวม้า, ครีม, ช็อกโกแลต, ชา, ซอสบางชนิด, น้ำแข็ง, นํ้านมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, นํ้าบริโภคนในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, นํ้าปลา, นํ้าผึ้ง, นํ้ามันถั่วลิสง, นํ้ามันเนย, นํ้ามันปาล์ม, นํ้ามันมะพร้าว, นํ้ามันและไขมัน, นํ้าแร่ธรรมชาติ, นํ้าส้มสายชู, เนย, เนยแข็ง, เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียมและผลิตภัณฑ์เนยผสม, เนยใสหรือกึ่ง, ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง, แยมเยลลี่และมาร์มาเลตในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, อาหารกึ่งสำเร็จรูป, นํ้าเกลือปรุงอาหาร, นมโค, นมปรุงแต่ง, นมเปรี้ยว, ผลิตภัณฑ์ของนม, ไอศกรีม, เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, เครื่องดื่มเกลือแร่, ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร, รอยัลเยลลี่และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่

#### กลุ่มที่ ๓ อาหารที่ต้องมีฉลาก

เป็นอาหารที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคค่อนข้างต่ำกว่า ๒ กลุ่มแรก แต่มักประสบปัญหาเกี่ยวกับการหลอกลวงผู้บริโภค จึงต้องมีการบังคับให้แสดงฉลากควบคู่ไปกับการควบคุมคุณภาพมาตรฐานให้เป็นไปตามกฎหมายกำหนด ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบในข้อมูลอาหารด้านฉลาก เช่น สูตร กรรมวิธีการผลิต และความปลอดภัย ยกเว้นอาหารวัตถุประสงค์พิเศษต้องยื่นขอใช้ อาหารที่ต้องมีฉลากมี ๑๑ ประเภท ได้แก่ ขนมปัง, ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, แป้งข้าวกล้อง, ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์, วัตถุแต่งกลิ่นรส, วัุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่, หมายฝรั่งและลูกอม, อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที, อาหารฉวยรังสี, อาหารที่ได้จากสิ่งมีชีวิตดัดแปรพันธุกรรม และอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

#### กลุ่มที่ ๔ อาหารทั่วไป

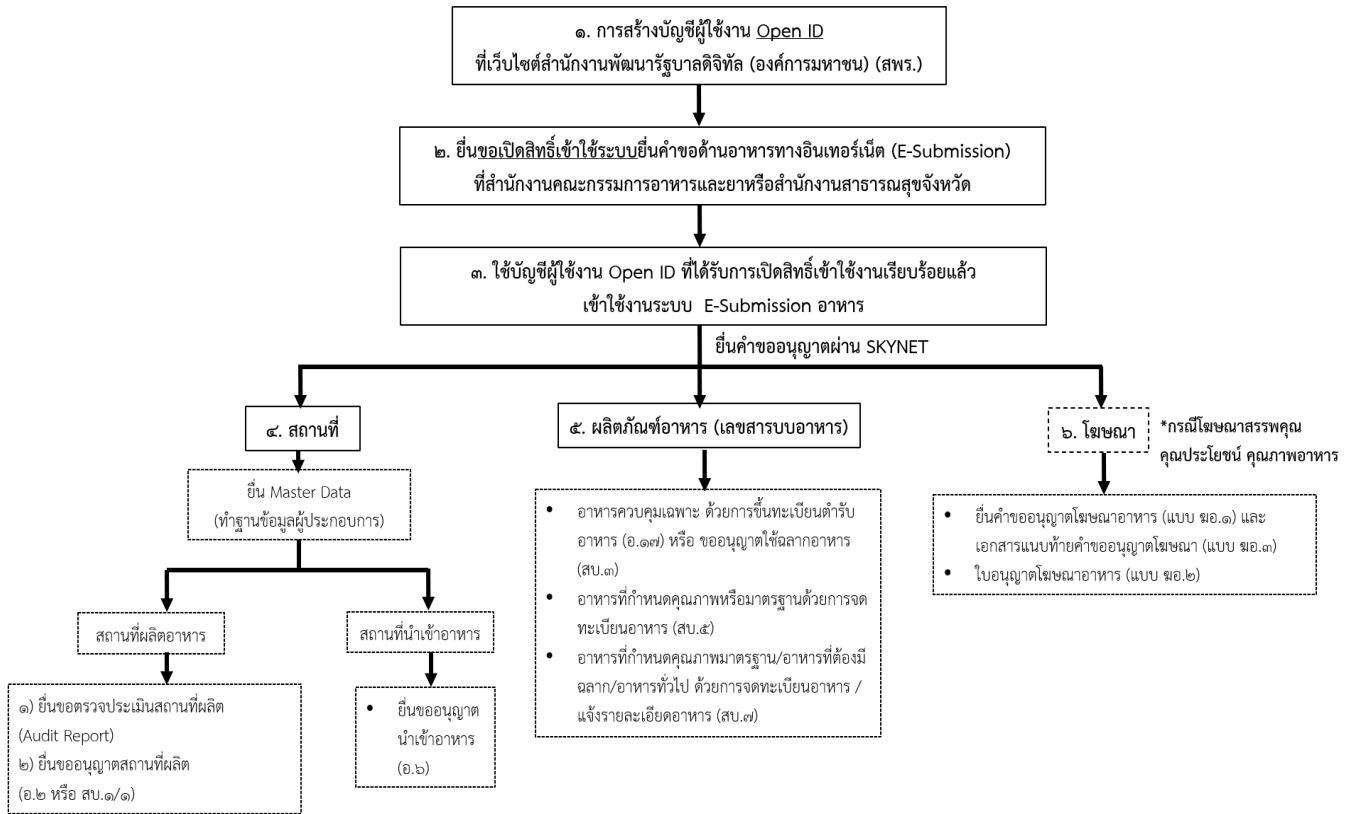
ประกอบไปด้วยอาหารที่อยู่นอกเหนือจากอาหารใน ๓ กลุ่มข้างต้น อาหารกลุ่มนี้จัดเป็นอาหารที่มีความเสี่ยงน้อยที่สุด ส่วนใหญ่จะเป็นวัตถุดิบที่ต้องนำไปผลิตต่อ เช่น แป้งสาลี เหน็ดหอมแห้ง น้ำตาล เนื้อสัตว์สด กุ้งแห้ง กะปิ ข้าวสาร เป็นต้น ซึ่งอาหารกลุ่มนี้ไม่ต้องขอรับเลขสารบบอาหาร โดยได้แบ่งกลุ่มย่อยเป็น ๙ ประเภท ได้แก่ สัตว์และผลิตภัณฑ์ (เช่น เนื้อสัตว์สด สัตว์น้ำสด ไข่สด), พืชและผลิตภัณฑ์ (เช่น พืชผัก/ผลไม้สด ถั่วและนัต), สารสกัด/สารสังเคราะห์ (เช่น สารสกัดจากพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบ), สารอาหาร (เช่น กรดอะมิโนที่ใช้เป็นวัตถุดิบ), แป้งและผลิตภัณฑ์ (เช่น แป้งมันสำปะหลัง วัุ้นเส้น กว๊วยเตี๋ยว), ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค, เครื่องปรุงรส (เช่น ผงเครื่องปรุงรสในซองบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป), น้ำตาล (เช่น น้ำตาลทราย แปะแซ่), เครื่องเทศ (เช่น มัสตาร์ด พริกไทย พริกป่น)

### ๒.๓.๑.๒.๒ การอนุญาตสถานที่ผลิตภัณฑ์ และการโฆษณา

แต่เดิมการยื่นขออนุญาต ผู้ประกอบการต้องเดินทางมายื่นเอกสารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดในเวลาราชการ แต่ในปัจจุบันผู้ประกอบการสามารถยื่นขออนุญาตสถานที่ ผลิตภัณฑ์ และการโฆษณาผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งการเปลี่ยนแปลงระบบการอนุญาตเนื่องจากพระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ.๒๕๕๘ มาตรา ๗ วรรคสาม ระบุ “ให้เป็นหน้าที่ของคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการตรวจสอบขั้นตอนและระยะเวลาในการพิจารณาอนุญาตที่กำหนดตามวรรคหนึ่งว่าเป็นระยะเวลาที่เหมาะสมตามหลักเกณฑ์และวิธีการบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดีหรือไม่ ในกรณีที่เห็นว่าขั้นตอนและระยะเวลาที่กำหนดดังกล่าวล่าช้าเกินสมควรให้เสนอคณะรัฐมนตรีเพื่อพิจารณาและสั่งการให้ผู้อนุญาตดำเนินการแก้ไขให้เหมาะสมโดยเร็ว” เพื่อให้ประชาชนเข้าถึงการบริการของหน่วยงานภาครัฐได้ง่ายขึ้น ทำให้หน่วยงานภาครัฐต้องจัดคู่มือประชาชนเพื่อกำหนดขั้นตอน ระยะเวลาและเงื่อนไขรายละเอียดในการยื่นขออนุญาต ส่งผลให้หน่วยงานภาครัฐมีการบริการที่เป็นมาตรฐาน ชัดเจน รวดเร็ว และมีศูนย์บริการผลิตภัณฑ์สุขภาพเบ็ดเสร็จ (One stop service center) ให้บริการข้อมูลและคำแนะนำในการขออนุญาตผลิตภัณฑ์สุขภาพ

นอกจากนี้ ตามพระราชบัญญัติการปฏิบัติราชการทางอิเล็กทรอนิกส์ พ.ศ.๒๕๖๕ มาตรา ๑๐ วรรคหนึ่ง ระบุ “บรรดาคำขออนุญาตหรือการติดต่อใดๆ ที่ประชาชนส่งหรือมีถึงหน่วยงานของรัฐ หรือเจ้าหน้าที่ของรัฐที่เกี่ยวข้องทางช่องอิเล็กทรอนิกส์ที่หน่วยงานของรัฐประกาศกำหนด ให้ถือว่าหน่วยงานของรัฐหรือเจ้าหน้าที่ของรัฐนั้นได้รับตามวันและเวลาที่คำขออนุญาตหรือการติดต่อนั้นได้เข้าสู่ระบบอิเล็กทรอนิกส์ของหน่วยงานของรัฐหรือเจ้าหน้าที่ของรัฐนั้น เว้นแต่วันและเวลานั้นเป็นวันหรือเวลานอกทำการของหน่วยงานของรัฐ ให้ถือว่าหน่วยงานของรัฐหรือเจ้าหน้าที่ของรัฐได้รับในวันและเวลาทำการถัดไป” ส่งผลให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ออกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ช่องทางอิเล็กทรอนิกส์สำหรับติดต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา พ.ศ.๒๕๖๖ ประกาศ ณ วันที่ ๖ มกราคม พ.ศ.๒๕๖๖ เพื่อกำหนดช่องทางอิเล็กทรอนิกส์สำหรับประชาชนในการยื่นคำขอหรือติดต่อ รวมทั้งมีการระบุหมายเลขโทรศัพท์สำหรับการติดต่อสอบถามหรือขอรับคำยืนยันว่าได้รับคำขอหรือการติดต่อแล้ว เพื่อเป็นการอำนวยความสะดวก ลดภาระแก่ประชาชนและเพิ่มประสิทธิภาพในการปฏิบัติราชการ

รูปภาพที่ ๓ สรุปรูปขั้นตอนการยื่นขออนุญาตผ่านระบบอินเทอร์เน็ต



### ๒.๓.๑.๒.๓ สถานที่ผลิตอาหาร

สถานที่ผลิตอาหารแบ่งได้เป็น ๒ ประเภท ดังนี้

๑) **กรณีเข้าข่ายเป็นโรงงาน** คือ สถานที่ผลิตที่มีการใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมหรือเทียบเท่าตั้งแต่ ๕๐ แรงม้าขึ้นไป หรือ ใช้คนงานตั้งแต่ ๕๐ คน ขึ้นไป ซึ่งหากผ่านการตรวจประเมินและได้รับอนุญาตแล้ว ผู้ประกอบการจะได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.๒)

ในมาตรา ๔ ของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒ ระบุว่า “โรงงาน” หมายความว่า โรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานที่ตั้งขึ้นเพื่อผลิตอาหาร จึงทำให้การพิจารณาจำนวนแรงม้าและคนงานต้องสอดคล้องกับความหมายของพระราชบัญญัติโรงงาน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๒ และพระราชบัญญัติโรงงาน (ฉบับที่ ๓) พ.ศ.๒๕๖๒ โดยกรมโรงงานอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม โดยกำหนดนิยามของคำว่า “โรงงาน” หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือยานพาหนะที่ใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ ๕๐ แรงม้า หรือ กำลังเทียบเท่า ตั้งแต่ ๕๐ แรงม้าขึ้นไป หรือใช้คนงานตั้งแต่ ๕๐ คนขึ้นไป โดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม เพื่อประกอบกิจการโรงงาน ทั้งนี้ ตามประเภทหรือชนิดของโรงงานที่กำหนดในกฎกระทรวง

สถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงาน จะต้องขอใบอนุญาตผลิตอาหารทุกๆ ๓ ปี ซึ่งเป็นไปตามมาตรา ๑๘ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒ ระบุไว้ว่า ใบอนุญาตที่ออกตามมาตรา ๑๔ และมาตรา ๑๕ ให้ใช้ได้จนถึงวันที่ ๓๑ ธันวาคม ของปีทีสามนับแต่ปีที่ออกใบอนุญาต ถ้าผู้รับอนุญาตประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาตให้ยื่นคำขอเสียก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วจะประกอบกิจการต่อไปก็ได้ จนกว่าผู้อนุญาตจะสั่งไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตนั้น การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

**๒) กรณีไม่เข้าข่ายโรงงาน** คือ สถานที่ผลิตที่มีเครื่องจักรมีกำลังรวมน้อยกว่า ๕๐ แรงม้า และใช้คนงานน้อยกว่า ๕๐ คน หากผ่านการตรวจประเมินแล้ว จะได้รับใบสำคัญสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.๑/๑)

สถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ไม่ต้องเข้าเงื่อนไขตามมาตรา ๑๘ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร ซึ่งมีได้กำหนดอายุของใบสำคัญสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.๑/๑) จึงไม่ต้องขอต่ออายุใบอนุญาต ซึ่งควรต้องจะเพิ่มกิจกรรมการกำกับดูแลภายหลังออกสู่ตลาด ทดแทนจุดอ่อนของการกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาดในกรณีดังกล่าว เพื่อทวนสอบ ติดตามและเฝ้าระวังสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานให้สามารถผลิตผลิตภัณฑ์อาหารได้อย่างปลอดภัย

#### **๒.๓.๑.๒.๔ สถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร**

ตามมาตรา ๑๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ได้กำหนดไว้ว่า ห้ามมิให้ผู้ใดนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต การขออนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง ฉบับที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๒๒) และตามมาตรา ๑๘ กำหนดให้ใบอนุญาตนำเข้าอาหารที่ออกตามมาตรา ๑๕ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ให้ใช้ได้จนถึงวันที่ ๓๑ ธันวาคมของปีที่สามารถปีที่ยื่นขออนุญาต ถ้าผู้รับอนุญาตประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาตให้ยื่นคำขอเสียก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอตกลงแล้วจะประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าผู้อนุญาตจะสั่งไม่อนุญาตต่ออายุใบอนุญาตนั้น ดังนั้น ผู้ประกอบการที่ประสงค์จะนำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายต้องยื่นขออนุญาตสถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร โดยปัจจุบัน เป็นการยื่นขออนุญาต E-Submission ผ่านระบบ SKYNET ซึ่งมีขั้นตอนหลัก ๒ ขั้นตอน คือ

๑) ยื่นรายละเอียดจัดทำฐานข้อมูลหลัก Master Data โดยมีเอกสารที่เป็นข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการ เช่น สำเนาบัตรประชาชน สำเนาทะเบียนบ้าน สำเนาใบทะเบียนพาณิชย์ ฯลฯ เป็นต้น

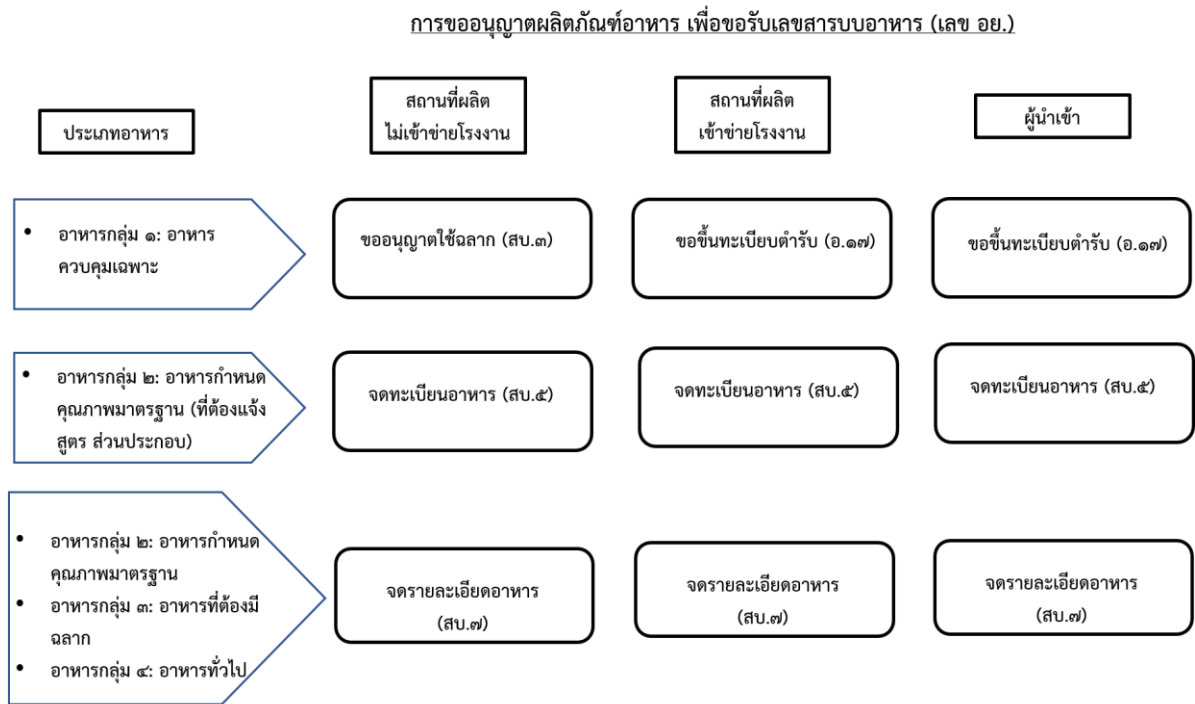
๒) การเปิดสิทธิเข้าใช้งานผ่านระบบ E-Submission และการยื่นเอกสารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับสถานที่นำเข้าฯ เช่น แผนที่ แบบแปลน แผนผัง ภาพถ่ายสถานที่ ฯลฯ เป็นต้น โดยยื่นเอกสารผ่านระบบอินเทอร์เน็ต

สำหรับสถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร การพิจารณาอนุญาตรายใหม่ การต่อใบอนุญาต การเพิ่ม ย้าย หรือการเปลี่ยนแปลง จะพิจารณาจากข้อมูลเอกสารที่ผู้ประกอบการยื่นผ่านระบบ SKYNET ดังนั้น ในกรณีที่มีการย้ายที่อยู่ ไม่มีสภาพ หรือการเปลี่ยนแปลงใดๆ โดยที่ผู้ประกอบการไม่มาแจ้งข้อมูลที่เป็นปัจจุบัน ก็ส่งผลกระทบต่อระบบการกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาดได้

#### **๒.๓.๑.๒.๕ ผลิตภัณฑ์อาหาร**

เป็นการขออนุญาตรับเลขสารบบอาหาร โดยผู้ประกอบการยื่นคำขอพร้อมหลักฐานด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ที่ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วยแบบ อ.๑๗ / สบ. ๓ / สบ.๕ / สบ. ๗ (แล้วแต่กรณีตามประเภทอาหาร) สรุปรูปภาพที่ ๔

## รูปภาพที่ ๔ การขออนุญาตรับเลขสารบบอาหาร

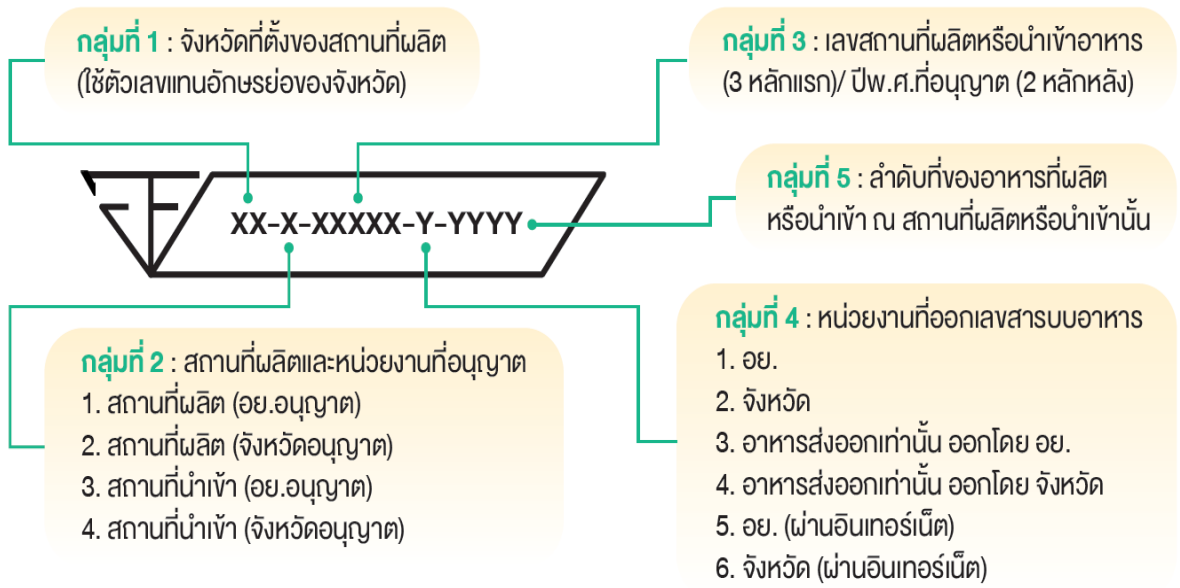


การแสดงเลขสารบบอาหาร เป็นการแสดงเครื่องหมายหรือรูปแบบของอาหารที่ได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหารแล้ว เป็นการแสดงให้เห็นให้ผู้บริโภคได้รับทราบว่า ผลิตภัณฑ์อาหารนั้นได้ผ่านการพิจารณา มีการปฏิบัติตามกฎหมายเบื้องต้นของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒ แล้ว โดยเลขสารบบอาหารจะระบุข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับสถานที่และผลิตภัณฑ์ทำให้สามารถกำกับดูแลผลิตภัณฑ์ภายหลังออกสู่ตลาดได้อย่างสะดวกและมีประสิทธิภาพ

เลขสารบบอาหารประกอบด้วยตัวเลข ๑๓ หลัก ที่แบ่งเป็น ๕ กลุ่ม ซึ่งแสดงถึงสถานที่ผลิตอาหาร หรือสถานที่นำเข้าอาหารแล้วแต่กรณี หน่วยงานที่เป็นผู้อนุญาต และลำดับที่ของอาหารที่ได้รับอนุญาต โดยเป็นไปตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒ มีรายละเอียดสรุปได้ดังรูปภาพที่ ๕

ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒ นอกจากจะกำหนดเงื่อนไขการยื่นขอรับเลขสารบบอาหารแล้ว ตามข้อ ๙ ของระเบียบฯ กำหนดเงื่อนไขให้ผู้อนุญาตมีอำนาจในการสั่งยกเลิกเลขสารบบอาหารหรือหลักฐานการได้รับเลขสารบบอาหาร ซึ่งการกำหนดเงื่อนไขการยกเลิกนี้ ส่งผลทำให้การกำกับดูแลภายหลังออกสู่ตลาดมีประสิทธิภาพมากขึ้น

รูปภาพที่ ๕ แสดงเลขสารบบอาหาร ๑๓ หลัก



### ๒.๓.๑.๒.๖ การโฆษณาอาหาร

ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์การโฆษณาอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๔ ซึ่งกำหนดนิยามความหมายของการโฆษณาอาหารและข้อความ คือ

“การโฆษณาอาหาร” หมายความว่า การกระทำด้วยวิธีการใดๆ ให้ประชาชนเห็นหรือทราบข้อความเกี่ยวกับอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร เพื่อประโยชน์ในทางการค้า

“ข้อความ” หมายความว่า รวมถึง ข้อความ ข้อความเสียง เสียง ภาพ รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายสัญลักษณ์ หรือการกระทำอื่นใดที่เข้าใจได้ในความหมาย

คู่มือการขออนุญาตอาหาร (พ.ศ.๒๕๕๖) ซึ่งแจ้งการโฆษณาอาหารที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องยื่นขออนุญาตโฆษณาอาหาร คือ

- การโฆษณาที่ไม่มีการให้ข้อมูลที่เป็นการกล่าวอ้างหรือทำให้เข้าใจว่าอาหารนั้นมีสรรพคุณ คุณภาพ คุณประโยชน์ ไม่ว่าจะเป็นการแสดงข้อมูลด้วยภาพ ข้อความ สัญลักษณ์ หรืออื่นใดก็ตาม
- การให้ข้อมูลวิชาการที่ไม่มีความเชื่อมโยงให้เข้าใจว่าเป็นสรรพคุณ คุณภาพ คุณประโยชน์ของอาหารใดโดยเฉพาะ และไม่มีวัตถุประสงค์เพื่อประโยชน์ทางการค้า ทั้งนี้ การให้ข้อมูลทางวิชาการจะต้องเป็นการให้ข้อมูลที่ครบถ้วน ถูกต้องตามหลักวิชาการ มีหลักฐานอ้างอิงที่เชื่อถือได้ เช่น แสดงทั้งข้อดี-ข้อเสีย ข้อจำกัดต่างๆ เป็นต้น
- การโฆษณาเพื่อส่งเสริมการขาย เช่น การลด แลก แจก แถมของรางวัล ชิงโชค โดยไม่มีการแสดงสรรพคุณ คุณภาพ คุณประโยชน์ของอาหาร

ผู้ประกอบการจะยื่นขออนุญาตโฆษณาอาหารในกรณีที่ประสงค์จะโฆษณา คุณประโยชน์ คุณภาพหรือสรรพคุณของอาหารทางวิทยุกระจายเสียง วิทยุโทรทัศน์ทางฉายภาพ ภาพยนตร์ หรือทางหนังสือพิมพ์ หรือสิ่งพิมพ์อื่น หรือด้วยวิธีอื่นใด เพื่อประโยชน์ในทางการค้า ต้องนำเสียง ภาพ ภาพยนตร์ หรือข้อความที่จะโฆษณาดังกล่าวให้ผู้อนุญาตตรวจพิจารณาก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงจะโฆษณาได้

การโฆษณาอาหารที่ประสงค์เผยแพร่ทั่วประเทศ ให้ยื่นคำขอต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยยื่นคำขออนุญาตโฆษณาผ่านระบบ E-submission แต่หากประสงค์จะโฆษณาอาหาร เพื่อ

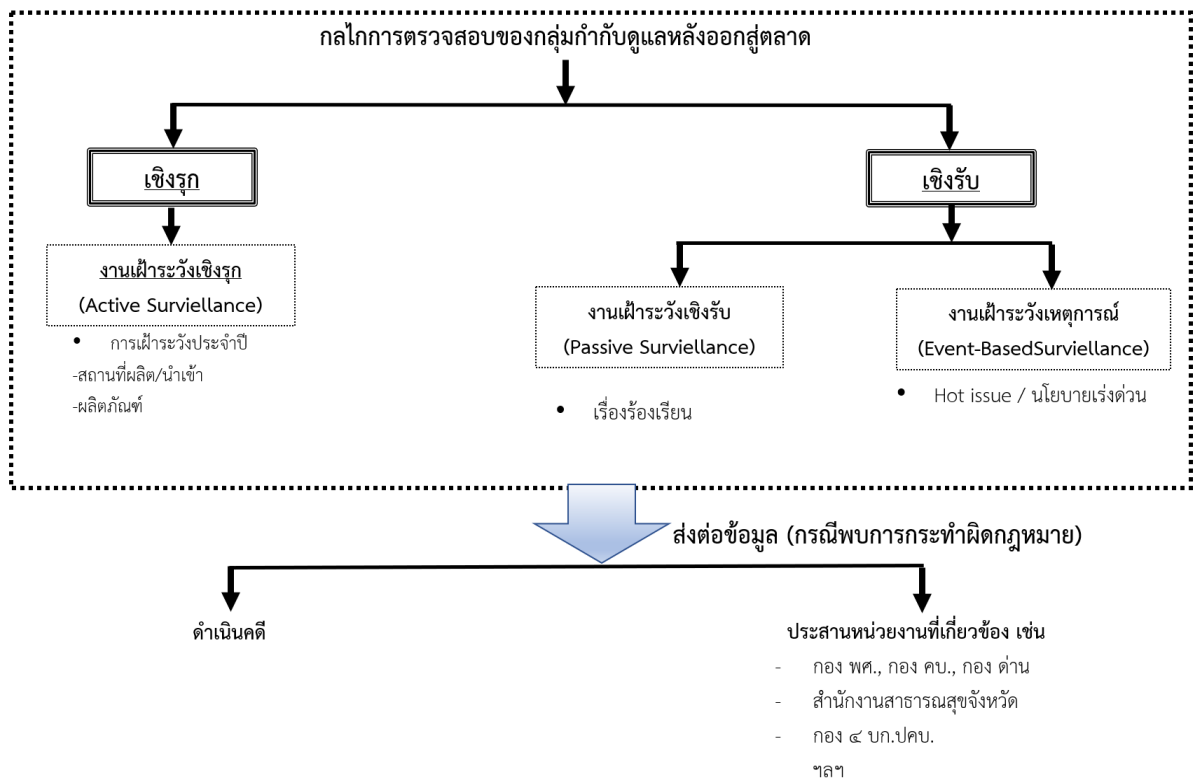


เผยแพร่เฉพาะพื้นที่ภายในจังหวัด เช่น การโฆษณาทางสื่อวิทยุกระจายเสียง เครื่องขยายเสียงหรือทางสิ่งพิมพ์ ยกเว้น การโฆษณาทางสื่อโทรทัศน์ อินเทอร์เน็ต ให้อยู่ในขออนุญาตที่สำนักงานที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

### ๒.๓.๑.๓ การกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด (Post Marketing Control)

การกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด เป็นการติดตาม ตรวจสอบเพื่อให้มั่นใจว่าผู้ประกอบการมีการปฏิบัติตามกฎหมายได้อย่างถูกต้อง ไม่เบี่ยงเบนไปจากที่ได้รับอนุญาตไว้ โดยดำเนินการสุ่มตรวจสถานประกอบการด้านอาหาร ได้แก่ สถานที่ผลิต สถานที่นำเข้าเพื่อจำหน่าย และสถานที่จำหน่าย และสุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อตรวจสอบทั้งด้านกายภาพคุณภาพ และฉลากอาหารรวมทั้งตรวจสอบข้อมูลข่าวสารของผลิตภัณฑ์อาหารที่เผยแพร่ถึงผู้บริโภคผ่านสื่อทุกประเภท และหากพบการกระทำผิดกฎหมายจะมีการประมวลหลักฐานเพื่อพิจารณาดำเนินการตามกฎหมายกับผู้ฝ่าฝืนอย่างเคร่งครัด

รูปภาพที่ ๖ กลไกการตรวจสอบของการกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด



จากรูปภาพที่ ๖ รูปแบบในการกำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหารที่ดำเนินการโดยกลุ่มกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด แบ่งได้ ๒ ลักษณะ คือ การตรวจสอบแบบเชิงรุก และการตรวจสอบแบบเชิงรับ

การดำเนินงานเฝ้าระวังทางระบาดวิทยา (คู่มือแนวทางการดำเนินงานเฝ้าระวังสุขภาพอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่, ๒๕๕๖) ให้ความหมายของการตรวจสอบเฝ้าระวังเชิงรุก (Active Surveillance) คือ เป็นการเฝ้าระวังโดยการเข้าไปติดตามปัญหาที่ทำการเฝ้าระวังอย่างใกล้ชิดตลอดเวลาเพื่อบันทึกรวบรวมข้อมูลทันที ทำให้ทราบลักษณะปัญหาได้อย่างรวดเร็วและควบคุมคุณภาพของข้อมูลได้ การเฝ้าระวังเชิงรับ (Passive Surveillance) เป็นการเฝ้าระวังโดยผู้ให้บริการตามสถานบริการสาธารณสุขของรัฐเป็นผู้บันทึกและรวบรวมข้อมูลส่งไปให้ผู้รับผิดชอบ ซึ่งเป็นผู้ตรวจสอบคุณภาพของข้อมูลตลอดเวลา และการเฝ้าระวังเหตุการณ์ (Event-Based surveillance) เป็นการตรวจหาและจัดระบบข่าวสารเกี่ยวกับ

เหตุการณ์ที่อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อสาธารณสุข ซึ่งอาจจะเป็นข่าวลือ การรายงานข่าวทางหนังสือพิมพ์ วิทยุ สื่อออนไลน์

ดังนั้น การกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาดในเชิงรุกเป็นการกำกับดูแลความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารจากการผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย รวมทั้งการให้ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหารหรือการโฆษณา เป็นการทำงานที่มีการวางแผนตรวจสอบเฝ้าระวังความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารโดยมีการกำหนดแผนการดำเนินงานในการตรวจสอบประจำปี ณ สถานที่ผลิต/นำเข้า/จำหน่าย เพื่อควบคุมการดำเนินให้ผู้ประกอบการด้านอาหารปฏิบัติตามกฎหมายได้อย่างถูกต้อง

**การกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาดในเชิงรับ** เป็นงานตรวจสอบและบังคับใช้กฎหมาย เป็นกลไกการกำกับดูแลเชิงแก้ไข เป็นการตรวจสอบเพื่อแสวงหาพยานหลักฐานข้อเท็จจริงและพิจารณาทางคดี และเป็น การป้องปรามมิให้มีการกระทำผิดฝ่าฝืนพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ซึ่งเป็นการตรวจสอบเรื่องร้องเรียนจากผู้บริโภคกรณีมีข้อร้องเรียนเกี่ยวกับคุณภาพผลิตภัณฑ์ การแสดงฉลากอาหารและการโฆษณาอาหาร ณ สถานที่ผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายสินค้า หรือการตรวจสอบกรณีพิเศษ (Hot issue) ตามที่เป็นข่าวในสื่อต่าง ๆ หรือกรณีได้รับแจ้งอุบัติเหตุการณ์ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหรือมีเหตุการณ์เร่งด่วนเกี่ยวกับความไม่ปลอดภัยของอาหารที่อาจมีผลกระทบต่อสุขภาพประชาชนในวงกว้างอาจทำให้เกิดความตระหนักในเรื่องความปลอดภัยของสินค้าซึ่งกระทบต่อความเชื่อมั่นในระบบการกำกับดูแลความปลอดภัยของหน่วยงานที่รับผิดชอบ รวมถึงการตรวจสอบตามคำสั่งพิเศษของผู้บังคับบัญชา หรือ ในกรณีที่หน่วยงานอื่นขอความร่วมมือให้ดำเนินการ (กอง ๔ บก.ปคบ./ สสจ.) เป็นต้น

ถึงแม้ว่าการกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาดในเชิงรุกและเชิงรับ มีต้นเรื่องของที่มาต่างกันแต่มีแนวทางการพิจารณาตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ที่เหมือนกัน ดังนี้

ตารางที่ ๑ แนวทางการพิจารณาตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

กรณี	การกระทำผิดฝ่าฝืน	ความผิด	บทลงโทษ
สถานที่ผลิต เข้าข่ายเป็น โรงงาน	ผลิตโดยไม่ได้รับใบอนุญาต	ฝ่าฝืน <u>มาตรา ๑๔ วรรค หนึ่ง</u>	<u>มาตรา ๕๓</u> จำคุกไม่เกิน ๓ ปี หรือปรับไม่เกิน ๓๐,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ
สถานที่ผลิต ไม่เข้าข่าย เป็นโรงงาน	ผลิตโดยไม่ได้รับเลขประจำสถานที่ ผลิตที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน	ฝ่าฝืนประกาศฯซึ่งออก ตาม <u>มาตรา ๖(๑๐)</u>	<u>มาตรา ๕๑</u> ปรับไม่เกิน ๓๐,๐๐๐ บาท
ส ต า น ที่ นำเข้า	นำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายโดยไม่ได้ รับอนุญาต	ฝ่าฝืน <u>มาตรา ๑๕ วรรค หนึ่ง</u>	<u>มาตรา ๕๓</u> จำคุกไม่เกิน ๓ ปี หรือปรับไม่เกิน ๓๐,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ
สุขลักษณะ ของสถานที่ ผลิต	ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ GMP	ฝ่าฝืนประกาศฯซึ่งออก ตาม <u>มาตรา ๖(๗)</u>	<u>มาตรา ๔๙</u> ปรับไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ บาท
ส ต า น ที่ จำหน่าย	จำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีเลขสารบบ อาหาร หรือแสดงฉลากไม่ถูกต้อง	ฝ่าฝืนประกาศฯซึ่งออก ตาม <u>มาตรา ๖(๑๐)</u>	<u>มาตรา ๕๑</u> ปรับไม่เกิน ๓๐,๐๐๐ บาท
	จำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่ฉลากแสดงเลข สารบบอาหารของผู้อื่น หรือหรือ	ฝ่าฝืนประกาศฯซึ่งออก ตาม <u>มาตรา ๖(๑๐) และ</u>	<u>มาตรา ๕๑</u> ปรับไม่เกิน ๓๐,๐๐๐ บาท <u>และ</u> <u>มาตรา ๕๙</u>

กรณี	การกระทำการฝ่าฝืน	ความผิด	บทลงโทษ
	แสดงฉลากเพื่อลวงอื่นๆ	มาตรา ๒๕(๒)	จำคุกตั้งแต่ ๖ เดือนถึง ๑๐ ปี หรือปรับตั้งแต่ ๕,๐๐๐ ถึง ๑๐๐,๐๐๐ บาท
ผลิตภัณฑ์	ไม่ได้รับเลขสารบบอาหาร	ฝ่าฝืนประกาศฯซึ่งออกตามมาตรา ๖(๑๐)	มาตรา ๕๑ ปรับไม่เกิน ๓๐,๐๐๐ บาท
	ผลวิเคราะห์ไม่เข้ามาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด	ฝ่าฝืนมาตรา ๒๕(๓)	มาตรา ๖๐ ปรับไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาท
	ผลวิเคราะห์ตรวจพบส่วนประกอบที่เป็นคุณค่าทางอาหารขาดหรือเกินร้อยละ ๓๐ จากเกณฑ์ต่ำสุดหรือสูงสุด	ฝ่าฝืนมาตรา ๒๕(๒) อาหารปลอม	มาตรา ๕๙ จำคุกตั้งแต่ ๖ เดือนถึง ๑๐ ปี หรือปรับตั้งแต่ ๕,๐๐๐ ถึง ๑๐๐,๐๐๐ บาท
	ผลวิเคราะห์ตรวจพบสารห้ามใช้ สารที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ยาแผนปัจจุบัน วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท	ฝ่าฝืนมาตรา ๒๕ (๑)	มาตรา ๕๘ จำคุกไม่เกิน ๒ ปี หรือปรับไม่เกิน ๒๐,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ อาศัยอำนาจตาม ม.๓๐(๒) สั่งให้งดผลิต งดนำเข้า ม. ๓๐(๓) ประกาศผลการพิสูจน์อาหารให้ประชาชนทราบ มาตรา ๔๖ พักใช้ใบอนุญาตเพิกถอนใบอนุญาต ระเบียบเลขสารบบอาหาร ยกเลิกเลขสารบบอาหาร
	ผลวิเคราะห์ตรวจพบการใช้วัตถุเจือปนอาหารไม่สอดคล้องที่กฎหมายกำหนด	ฝ่าฝืนประกาศฯซึ่งออกตามมาตรา ๖(๕)	มาตรา ๔๗ ปรับไม่เกิน ๒๐,๐๐๐ บาท
ฉลาก	แสดงฉลากไม่ถูกต้องตามประกาศ	ฝ่าฝืนประกาศฯซึ่งออกตามมาตรา ๖(๑๐)	มาตรา ๕๑ ปรับไม่เกิน ๓๐,๐๐๐ บาท
	แสดงฉลากเพื่อลวงหรือพยายามลวงผู้บริโภคให้เข้าใจผิดในเรื่องคุณภาพ ปริมาณ ประโยชน์ หรือลักษณะพิเศษอย่างอื่น หรือในเรื่องสถานที่และประเทศที่ผลิต	ฝ่าฝืนประกาศฯซึ่งออกตามมาตรา ๖(๑๐) และมาตรา ๒๕(๒)	มาตรา ๕๑ ปรับไม่เกิน ๓๐,๐๐๐ บาท และมาตรา ๕๙ จำคุกตั้งแต่ ๖ เดือนถึง ๑๐ ปี หรือปรับตั้งแต่ ๕,๐๐๐ ถึง ๑๐๐,๐๐๐ บาท
โฆษณา	โฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความ	ฝ่าฝืนมาตรา ๔๐	มาตรา ๗๐ จำคุกไม่เกิน ๓ ปี หรือปรับไม่เกิน ๓๐,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

กรณี	การกระทำการฝ่าฝืน	ความผิด	บทลงโทษ
	หลงเชื่อโดยไม่สมควร		ระเบียบเลขสารบบอาหาร ยกเลิกเลขสารบบอาหาร
	ไม่ขออนุญาตก่อนการโฆษณา	ฝ่าฝืน <u>มาตรา ๔๑</u>	<u>มาตรา ๗๑</u> ปรับไม่เกิน ๕,๐๐๐ บาท มาตรา ๔๒ (๑) ระงับโฆษณา อาหาร

จากที่กล่าวมาแล้วข้างต้นว่าการกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาดในเชิงรุกเป็นการกำกับดูแลความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารจากการผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย รวมทั้งการให้ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์บนฉลากอาหารหรือการโฆษณา เป็นการทำงานที่มีการวางแผนตรวจสอบเฝ้าระวังความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารโดยมีการกำหนดแผนการดำเนินงานในการตรวจสอบเฝ้าระวังประจำปี ณ สถานที่ผลิต/นำเข้า/จำหน่าย เพื่อกำกับดูแลให้ผู้ประกอบการด้านอาหารปฏิบัติตามกฎหมายได้อย่างถูกต้อง ดังนั้นการจัดทำแผนเฝ้าระวังประจำปีจึงเป็นเครื่องมือสำคัญในการทำให้การกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาดในเชิงรุกเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

สำหรับการจัดทำแผนเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารประจำปีนั้น ดำเนินการโดยการประสานความร่วมมือระหว่างกองยุทธศาสตร์และแผนงาน กองอาหาร กองด้านอาหารและยา และกอง คบ. โดยมีกองยุทธศาสตร์และแผนงานเป็นหน่วยงานหลักในการกำหนดเกณฑ์การคัดเลือกผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ต้องเฝ้าระวัง ซึ่งเกณฑ์ดังกล่าวจะเป็นตัวกำหนดทิศทางการกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาดในเชิงรุกเพื่อป้องกันและแก้ไขสถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ ในที่นี้จะขอเสนอเกณฑ์การคัดเลือกผลิตภัณฑ์สุขภาพที่เก็บตัวอย่างตามแผนเฝ้าระวังในแต่ละปี ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยกองยุทธศาสตร์และแผนงานได้จัดทำไว้เพื่อให้ทราบข้อมูล โดย

**ในปีงบประมาณ ๒๕๖๒** กำหนดเกณฑ์การคัดเลือกผลิตภัณฑ์สุขภาพที่เก็บตัวอย่างตามแผนเฝ้าระวัง ดังนี้

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ยังไม่มีผลตรวจวิเคราะห์และต้องการทราบสถานการณ์
๒. เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีผลการตรวจวิเคราะห์ไม่ผ่านมาตรฐานและส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค
๓. ผลิตภัณฑ์ที่มีผลการตรวจวิเคราะห์ไม่ผ่านมาตรฐานต่อเนื่องต้องการค้นหาสาเหตุและกำหนดมาตรการจัดการปัญหา
๔. ผลิตภัณฑ์ที่เป็นเรื่องเร่งด่วน (Hot Issue) หรือมีข้อร้องเรียนโดยมีกรอบแนวทางการเก็บตัวอย่าง

#### กรอบกิจกรรม

๑. **Situation based** การเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพเพื่อประเมินสถานการณ์คุณภาพ มาตรฐานและความปลอดภัย

๒. **Risk based** การเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพกลุ่มเสี่ยงที่ส่งผลกระทบต่อความ

#### วัตถุประสงค์

-เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาประเมินสถานการณ์การคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ หากพบผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหาความปลอดภัยจะถูกส่งต่อไป

-เพื่อตรวจสอบผลิตภัณฑ์สุขภาพกลุ่มเสี่ยงที่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคโดยตรง

ปลอดภัยของผู้บริโภค

-เพื่อใช้ข้อมูลในการดำเนินคดี หากตรวจสอบพบว่าไม่ปลอดภัย

๓. **Solution based** การเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพเพื่อศึกษาปัญหาผลิตภัณฑ์สุขภาพ

- เพื่อวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาและแนวโน้มสถานการณ์ปัญหา และใช้เป็นข้อมูลในการกำหนดมาตรการจัดการปัญหา

๔. การเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพ กรณีพิเศษ/ฉุกเฉิน/ร้องเรียน

- เพื่อติดตามตรวจสอบกรณีเร่งด่วนที่สงสัยว่าผลิตภัณฑ์อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค  
- เพื่อตรวจสอบผลิตภัณฑ์ตามที่ได้รับเรื่องร้องเรียนแล้วแต่กรณี

ในปีงบประมาณ ๒๕๖๓ กำหนดเกณฑ์การคัดเลือกผลิตภัณฑ์สุขภาพที่เก็บตัวอย่างตามแผนผังระวาง ดังนี้

๑. **Situation based** การเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพเพื่อประเมินสถานการณ์ คุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัย ได้แก่

- ๑.๑ ผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่เคยเก็บตัวอย่างมาก่อน
- ๑.๒ ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ทราบสถานการณ์ความเสี่ยง
- ๑.๓ ผลิตภัณฑ์ที่มีผู้ใช้เป็นจำนวนมาก
- ๑.๔ ผลิตภัณฑ์ที่หากไม่ผ่านมาตรฐานจะมีผลกระทบสูง

๒. **Risk based** การเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพกลุ่มเสี่ยงที่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ได้แก่

- ๒.๑ ผลิตภัณฑ์ชนิดและประเภทเดียวกันที่มีผลวิเคราะห์ / กลุ่ม / ไม่เป็นไปตามมาตรฐาน และส่งผลหรือมีแนวโน้มทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค มากกว่าร้อยละ ๕
- ๒.๒ ผลิตภัณฑ์ที่มีการโฆษณาโอ้อวดสรรพคุณเกินจริง หรือสาธารณสุขให้ความสนใจ หรือมีเรื่องร้องเรียนมาก
- ๒.๓ ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการประชากรกลุ่มเสี่ยง เช่น ทารกหรือเด็กเล็ก ผู้สูงอายุ สตรีมีครรภ์ สตรีให้นมบุตร

๓. **Solution based** การเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพเพื่อศึกษาปัญหาผลิตภัณฑ์สุขภาพ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ภายใต้โครงการพัฒนา หรือ โครงการจัดการความเสี่ยง โดยเป็นผลิตภัณฑ์ความเสี่ยงสูงที่มีผลการตรวจวิเคราะห์ไม่ผ่านมาตรฐาน ๓ ปีติดต่อกัน ซึ่งในโครงการต้องระบุที่มาของปัญหา วัตถุประสงค์ และวิธีการดำเนินการ (วิธีการพัฒนา / แก้ไขปัญหา และต้องเชื่อมโยงกับการเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์)

๔. การเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพกรณีพิเศษ / ร้องเรียน / ฉุกเฉิน ได้แก่ ผลิตภัณฑ์สุขภาพที่เป็นเรื่องเร่งด่วน (Hot issue) หรือมีการร้องเรียน หรือเป็นนโยบายของผู้บริหาร

**ในปิงบประมาณ ๒๕๖๔** กำหนดเกณฑ์การคัดเลือกผลิตภัณฑ์สุขภาพที่เก็บตัวอย่างตามแผนเฝ้าระวัง ดังนี้

๑. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่เคยเก็บตัวอย่างมาก่อน หรือ ไม่ทราบสถานการณ์ความเสี่ยง หรือ ได้รับความนิยมนับเป็นจำนวนมาก หรือ ไม่ผ่านมาตรฐาน จะมีผลกระทบสูงต่อผู้บริโภค

๒. เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความเสี่ยงที่ต้องดำเนินการตามตัวชี้วัดกระทรวงสาธารณสุข ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๔ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และแอลกอฮอล์เพื่อสุขภาพสำหรับมือ

๓. เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความเสี่ยง โดยพิจารณาจากการประเมินความเสี่ยง (Risk Management) ของผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะ ดังนี้

๓.๑ ผลิตภัณฑ์ชนิด / กลุ่ม / ประเภทเดียวกันที่มีผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพไม่เป็นไปตามมาตรฐานมากกว่าร้อยละ ๕ และส่งผลหรือมีแนวโน้มทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

๓.๒ ผลิตภัณฑ์ที่มีการโฆษณาโอ้อวดสรรพคุณเกินจริง หรือสาธารณสุขให้ความสนใจ หรือมีเรื่องร้องเรียนมาก

๓.๓ ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในประชากรกลุ่มเสี่ยง เช่น ทารกหรือเด็กเล็ก ผู้สูงอายุ สตรีมีครรภ์ สตรีให้นมบุตร

๓.๔ ผลิตภัณฑ์ที่มีแนวโน้มที่ใช้ในทางที่ผิดหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการยกระดับการควบคุม

๓.๕ ผลิตภัณฑ์ทางการแพทย์ที่เกี่ยวข้องกับการช่วยชีวิตหรือต้องใช้อย่างต่อเนื่อง

๓.๖ ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากสถานประกอบการที่มีประวัติการกระทำผิดซ้ำๆ หรือ สถานประกอบการไม่เป็นไปตามมาตรฐาน

๓.๗ ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมโรค หรือการระบาดของโรคซึ่งเป็นไปตามนโยบายของกระทรวงสาธารณสุข

๓.๘ ผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหาด้านกายภาพ ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์

๔. เป็นผลิตภัณฑ์ในกรณีพิเศษ / ฉุกฉิน / ร้องเรียน (แล้วแต่กรณี) ซึ่งเป็นเรื่องเร่งด่วน (Hot issue) หรือมีการร้องเรียน หรือเป็นนโยบายของผู้บริหาร

**ในปิงบประมาณ ๒๕๖๕** กำหนดเกณฑ์การคัดเลือกผลิตภัณฑ์สุขภาพที่เก็บตัวอย่างตามแผนเฝ้าระวัง ดังนี้

๑. การสำรวจคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์สุขภาพในภาพรวมของประเทศไทย เพื่อประเมินสถานการณ์ผลิตภัณฑ์สุขภาพเป้าหมายในภาพรวมของประเทศไทย และใช้เป็นข้อมูลในการเฝ้าระวังคุณภาพและความปลอดภัย

๒. การตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์สุขภาพที่มีความเสี่ยง เพื่อตรวจสอบผลิตภัณฑ์สุขภาพที่มีความเสี่ยงต่อผู้บริโภค และใช้เป็นข้อมูลในการดำเนินการทางกฎหมาย กำหนดแนวทางแก้ไขหรือป้องกัน และแจ้งเตือนภัย หากตรวจสอบพบผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ไม่ปลอดภัย

๓. กรณีพิเศษ/ฉุกฉิน/ร้องเรียน เพื่อติดตามตรวจสอบกรณีเร่งด่วนที่สงสัยว่าผลิตภัณฑ์สุขภาพอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค หรือได้รับการร้องเรียน หรือตามนโยบายของผู้บริหาร

และได้กำหนดแนวทางในการคัดเลือกผลิตภัณฑ์สุขภาพที่เก็บตัวอย่าง ดังนี้

๑) เป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่เคยเก็บตัวอย่างมาก่อน หรือ ไม่ทราบสถานการณ์ความเสี่ยง หรือ ได้รับความนิยมนับเป็นจำนวนมาก หรือ ไม่ผ่านมาตรฐาน จะมีผลกระทบสูงต่อผู้บริโภค

๒) เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความเสี่ยง โดยพิจารณาจากการประเมินความเสี่ยง (Risk Management) ของผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะรายละเอียดเหมือนปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๔

๓) เป็นผลิตภัณฑ์ในกรณีพิเศษ / ฉุกฉิน / ร้องเรียน (แล้วแต่กรณี) ซึ่งเป็นเรื่องเร่งด่วน (Hot issue) หรือมีการร้องเรียน หรือเป็นนโยบายของผู้บริหาร

#### ๒.๓.๑.๔ ระบบฐานข้อมูลและการเชื่อมโยงข้อมูล

นายศุภชัย จิระรังสี (๒๕๕๗) ได้สรุปความหมายของระบบฐานข้อมูล หมายถึง โครงสร้างสารสนเทศที่ประกอบด้วยรายละเอียดของข้อมูลที่เกี่ยวข้องกันที่จะนำมาใช้ในระบบต่างๆ ร่วมกัน ระบบฐานข้อมูลจึงเป็นการจัดเก็บข้อมูลอย่างเป็นระบบ ซึ่งผู้ใช้สามารถจัดการกับข้อมูลได้ในลักษณะต่างๆ ทั้งการเพิ่ม การแก้ไข การลบ ตลอดจนการเรียกดูข้อมูล ซึ่งส่วนใหญ่ประยุกต์นำเอาระบบคอมพิวเตอร์มาช่วยในการจัดการฐานข้อมูล การมีระบบฐานข้อมูลที่ดีช่วยลดความซ้ำซ้อนของข้อมูล หลีกเลี่ยงความขัดแย้งของข้อมูล (Inconsistency) หากมีการเก็บข้อมูลชนิดเดียวกันไว้หลายที่ สามารถรักษาความถูกต้องเชื่อถือได้ของข้อมูลในกรณีที่มีผู้ใช้หลายคนต้องใช้ข้อมูลจากฐานข้อมูลร่วมกันหากผู้ใช้คนใดคนหนึ่งแก้ไขข้อมูลผิดพลาดก็ทำให้ผู้อื่นได้รับผลกระทบตามไปด้วย สามารถกำหนดกฎเกณฑ์เพื่อควบคุมความผิดพลาดที่เกิดขึ้น และสามารถกำหนดความเป็นมาตรฐานต่างๆ ในการจัดเก็บข้อมูลให้เป็นไปในลักษณะเดียวกันได้ สามารถกำหนดระบบความปลอดภัยของข้อมูล เกิดความเป็นอิสระของข้อมูล นอกจากการมีระบบฐานข้อมูลที่ดีแล้ว การเชื่อมโยงและแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง สามารถส่งต่อข้อมูลระหว่างหน่วยงานให้ใช้ประโยชน์ร่วมกันได้โดยอัตโนมัติ การมีระบบฐานข้อมูลและเชื่อมโยงข้อมูลระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอย่างราบรื่นจะเป็นกลไกสำคัญในการใช้ข้อมูล เพื่อกำหนดนโยบายและวางแผนปฏิบัติของภาครัฐ อันจะเป็นประโยชน์ต่อการบริหารงานราชการและขับเคลื่อนงานคุ้มครองผู้บริโภคได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ปัจจุบัน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีระบบสารสนเทศที่ใช้ในการอนุญาตชื่อ SKYNET เป็นระบบที่อยู่ภายใต้การควบคุมของปัญญาประดิษฐ์หรือ AI ที่ออกแบบโดยศูนย์ข้อมูลและสารสนเทศ ชื่อ HAL (Health products Automated Licensing system) ใน ๒ รูปแบบ คือ การควบคุมทั้งกระบวนการ (Human-free Service) และ การควบคุมในบางขั้นตอน (Health products Electronic Licensing Process) มีระบบหลัก (Core Business IT System) ประกอบขึ้นจากส่วนสำคัญ ๓ ส่วนคือ

๑) MESH-Submission เป็นระบบรับคำขออนุญาตจากผู้ประกอบการ

๒) MESH-Payment เป็นระบบจัดการการชำระค่าธรรมเนียม มีการออกคำสั่งชำระค่าธรรมเนียม-ใบสั่งชำระค่าธรรมเนียม-การรับชำระค่าธรรมเนียม

๓) MESH-Approval เป็นส่วนใช้งานของเจ้าหน้าที่ในการพิจารณาคำขออนุญาตและออกใบสำคัญอิเล็กทรอนิกส์

นอกจากการที่ข้อมูลทั้งระบบสามารถเชื่อมโยงกันได้แล้ว ระบบสารสนเทศของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ยังตัดการบันทึกข้อมูลผ่านเว็บแอปพลิเคชันโดยเปลี่ยนเป็นการนำเข้าสู่ระบบคอมพิวเตอร์ซึ่งเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ที่ผู้ใช้งานบันทึกข้อมูลลงในแบบฟอร์มอิเล็กทรอนิกส์แบบพลวัต (Dynamic e-Form) อันเป็นรูปแบบหนึ่งของไฟล์ fillable PDF ที่ระบบสารสนเทศจะบันทึกข้อมูลพื้นฐานของผู้ใช้ในแบบฟอร์มอิเล็กทรอนิกส์ที่ผู้ใช้งานต้องยืนยันตัวตนด้วยชื่อบัญชีผู้ใช้ของระบบ OpenID ของสำนักงานรัฐบาลอิเล็กทรอนิกส์ (สรอ.) ก่อนจะดาวน์โหลดด้วยตนเอง

สำหรับกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด มีระบบ SKYNET เป็นการระบบฐานข้อมูลและการเชื่อมโยงข้อมูลระหว่างส่วนกลางและส่วนภูมิภาคที่เป็นมาตรฐานเดียวกัน แต่งานกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาดแต่ละหน่วยงาน (อย., สสจ.) มีการจัดเก็บข้อมูลด้วยโปรแกรมที่ต่างกัน ขาดระบบฐานข้อมูลและการเชื่อมโยง

แลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างหน่วยงานที่มีมาตรฐานเดียวกัน จึงส่งผลให้การนำข้อมูลในภาพรวมทั้งประเทศของการกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาดมาใช้ประโยชน์เพื่อนำมาประมวลผล วิเคราะห์ กำหนดแผนการแก้ไขปัญหา และวางแผนพัฒนางานคุ้มครองผู้บริโภค ยังไม่เกิดประสิทธิผลได้อย่างเต็มที่

### **๒.๓.๒ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร**

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการขับเคลื่อนกลไกระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร แบ่งเป็น ๒ กลุ่มใหญ่ คือ หน่วยงานภายในสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และ หน่วยงานภายนอกสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ดังนี้

#### **๒.๓.๒.๑ หน่วยงานภายในสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา**

##### **๑) กองอาหาร**

กองอาหารทำหน้าที่บริหารจัดการความเสี่ยงด้านอาหาร (Risk Manager) ภายในประเทศ โดยมีเป้าหมายให้อาหารมีความปลอดภัย คุ่มค่า สมประโยชน์และมีคุณค่าทางโภชนาการ มีบทบาทหน้าที่ในการ พัฒนาและจัดทำกฎระเบียบและหลักเกณฑ์ที่เกี่ยวกับการควบคุมกำกับดูแลคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยของอาหารเทียบเท่ามาตรฐานสากล พัฒนาระบบการตรวจสอบกำกับดูแลเฝ้าระวังอาหาร สถานประกอบการด้านอาหารและการโฆษณาอาหารให้เป็นไปตามกฎหมาย ควบคุมกำกับดูแลอาหารให้ได้มาตรฐานปลอดภัยและเป็นไปตามกฎหมาย พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการด้านการผลิต นำเข้า และจำหน่ายให้ได้คุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐาน ให้ความรู้คำแนะนำทางวิชาการศึกษาวิจัยและพัฒนาข้อมูลเพื่อให้บริการข้อมูลข่าวสารด้านอาหาร แสวงหาเครือข่ายและสนับสนุนทุกภาคส่วนให้มีส่วนร่วม และประสานงานความร่วมมือกับต่างประเทศและสร้างภาคีเครือข่าย

โดยมีกลุ่มงานที่เกี่ยวข้องกับระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ได้แก่

##### กลุ่มกำหนดมาตรฐาน

มีหน้าที่ความรับผิดชอบในการกำหนดมาตรฐาน หลักเกณฑ์ กฎระเบียบ และมาตรการเกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ สถานที่ผลิต และการโฆษณา , วิเคราะห์และรวบรวมข้อมูลเพื่อทบทวนและพัฒนา กฎระเบียบรวมทั้งมาตรการทางกฎหมายให้มีความเหมาะสมสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันและเป็นสากล , ให้ข้อคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพหรือมาตรฐานที่เกี่ยวข้องจากหน่วยงานในประเทศและต่างประเทศ เป็นผู้แทนประเทศในการเจรจาต่อรอง รวมทั้งพิจารณามาตรฐาน กฎระเบียบเกี่ยวกับอาหารภายใต้ความตกลงระหว่างประเทศ , พิจารณาดำเนินการและประสานข้อมูลระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งในประเทศและต่างประเทศ ดำเนินการที่เกี่ยวกับบรรณงาน APR ด้านอาหารที่เกิดขึ้นในประเทศและต่างประเทศ เป็นต้น

##### กลุ่มกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด (Pre-Marketing)

มีหน้าที่ความรับผิดชอบในการพิจารณาเพื่อการอนุญาตด้านสถานที่ผลิต/นำเข้า ทะเบียนตำรับอาหาร ฉลากอาหาร การจดทะเบียน/แจ้งรายละเอียดอาหาร และการโฆษณาอาหาร, พิจารณาและออกใบรับรองเพื่อการส่งออก (Certificate of Free Sale) เป็นต้น

##### กลุ่มกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด (Post-Marketing)

มีหน้าที่ความรับผิดชอบในการตรวจสอบ กำกับดูแล เฝ้าระวัง และตรวจสอบตามข้อร้องเรียนที่เกี่ยวข้องกับสถานที่ผลิต นำเข้า จำหน่าย อาหาร คุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ฉลาก และการโฆษณาให้เป็นไปตามหลักกฎหมายและวิชาการ , ประมวลผลหลักฐาน ผลวิเคราะห์ ผลการดำเนินงานจากการตรวจสอบกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาดเพื่อพิจารณาดำเนินการตามกฎหมาย , เก็บรักษา ทำลาย ส่งคืนของกลาง หรือมอบให้หน่วยงานอื่นเพื่อใช้ประโยชน์ , กล่าวโทษร้องทุกข์ เป็นพยานในศาล และดำเนินการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการยุติธรรมเพื่อพิจารณาดำเนินการกับผู้กระทำฝ่าฝืนกฎหมาย และรวมถึงหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่



เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit) ซึ่งมีบทบาทหน้าที่ในการตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหาร ณ แหล่งจำหน่าย (ตลาด) โดยวิธี Screening Test ทั้งทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ซึ่งสามารถให้ผลการทดสอบที่รวดเร็วด้วย

#### กลุ่มพัฒนาระบบ

มีหน้าที่ความรับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดทำแผนงาน ข้อมูลการสำรวจ ศึกษา วิเคราะห์ วิจัย และพัฒนาระบบงานบริหารความปลอดภัยด้านอาหาร ความมั่นคงด้านอาหาร ตลอดจนนโยบายที่เกี่ยวข้องเสนอต่อคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ , จัดทำระบบกำกับดูแลการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารให้สอดคล้องกับระบบคุณภาพของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาและสากล , พัฒนาศักยภาพบุคลากรและเจ้าหน้าที่ด้านอาหารให้มีประสิทธิภาพและเป็นสากล , จัดทำแผนปฏิบัติการและค่าของงบประมาณ , เป็นศูนย์กลางจัดหาผู้ตรวจประเมินและประเมินระบบสากลรวมทั้งออกไปรับรอง , ติดตามการดำเนินงานและแผนการปฏิบัติการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร เป็นต้น

#### **๒) กองด้านอาหารและยา**

กองด้านอาหารและยามีบทบาทหน้าที่ในการกำกับดูแลการนำเข้าอาหารให้มีคุณภาพมาตรฐาน ความปลอดภัยเป็นไปตามกฎหมายและหลักวิชาการ เฝ้าระวังอาหารที่นำเข้ามาในราชอาณาจักร ตลอดจนพิจารณาอนุญาตการนำเข้า ณ ด้านอาหารและยา ตามที่ได้รับมอบหมายเพื่อดำเนินการให้เกิดความปลอดภัยต่อผู้บริโภค เป็นต้น

ปัจจุบันมีด้านอาหารและยาทั่วประเทศทั้งสิ้น ๔๙ แห่ง ประกอบด้วย

ด้านอาหารและยาที่อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจำนวน ๒๗ แห่ง ได้แก่ ด้านอาหารและยาท่าเรือกรุงเทพ ด้านอาหารและยาท่าอากาศยานดอนเมือง ด้านอาหารและยาไปรษณีย์กรุงเทพ ด้านอาหารและยาท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ (คลังสินค้า) ด้านอาหารและยาสุวรรณภูมิ (ผู้โดยสารขาเข้า) ด้านอาหารและยาลาดกระบัง ด้านอาหารและยาท่าเรือเอกชน ปท. ๑๐ ด้านอาหารและยาท่าเรือเอกชน บริษัท แอคทู-ลิม จำกัด ด้านอาหารและยาท่าเรือเอกชน บริษัท สยามแก๊สแอนด์ปิโตรเคมีคัลส์ จำกัด (มหาชน) ด้านอาหารและยาท่าเรือเอกชน บริษัท ทีเอสขนส่งและโลจิสติกส์ จำกัด ด้านอาหารและยาท่าเรือเอกชน บริษัท บางกอก บาร์จ เทอร์มินอล จำกัด ด้านอาหารและยาสมุทรปราการ ด้านอาหารและยาพระสมุทรเจดีย์ ด้านอาหารและยาบางเสาธง ด้านอาหารและยาท่าเรือแหลมฉบัง ด้านอาหารและยาท่าอากาศยานอู่ตะเภา จังหวัดระยอง ด้านอาหารและยาท่าอากาศยานแม่ฟ้าหลวงเชียงราย ด้านอาหารและยาแม่สาย ด้านอาหารและยาเชียงใหม่ ด้านอาหารและยาเชียงใหม่ ด้านอาหารและยาสะเดา ด้านอาหารและยาป่าตอง เบซาร์ ด้านอาหารและยาท่าอากาศยานหาดใหญ่ ด้านอาหารและยาท่าเรือน้ำลึกคลองขลา ด้านอาหารและยาบ้านประกอบ ด้านอาหารและยาท่าอากาศยานภูเก็ต ด้านอาหารและยาหนองคาย

และภายใต้การกำกับดูแลของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด จำนวน ๒๒ แห่ง ได้แก่ ด้านอาหารและยาสมุทรสาคร ด้านอาหารและยาท่าอากาศยานเชียงใหม่ ด้านอาหารและยาแม่สอด ด้านอาหารและยาบ้านพุน้ำร้อน จังหวัดกาญจนบุรี ด้านอาหารและยาลำพูน ด้านอาหารและยาทุ่งช้าง จังหวัดน่าน ด้านอาหารและยาท่าลี่ จังหวัดเลย ด้านอาหารและยานครพนม ด้านอาหารและยามุกดาหาร ด้านอาหารและยาบึงกาฬ ด้านอาหารและยาช่องเม็ก จังหวัดอุบลราชธานี ด้านอาหารและยาท่าอากาศยานอุดรธานี ด้านอาหารและยา อรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว ด้านอาหารและยาชุมพร ด้านอาหารและยาท่าอากาศยานสมุย ด้านอาหารและยา ระนอง ด้านอาหารและยาท่าอากาศยานกระบี่ ด้านอาหารและยาวังประจัน จังหวัดสตูล ด้านอาหารและยา กันตัง จังหวัดตรัง ด้านอาหารและยาเบตง จังหวัดยะลา ด้านอาหารและยาตากใบ จังหวัดนราธิวาส และด้านอาหารและยาสุไหงโกลก จังหวัดนราธิวาส

ซึ่งด้านอาหารและยาภายใต้กำกับของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนั้น เนื่องจากภาระหน้าที่และจำนวนของผลิตภัณฑ์สุขภาพที่อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของด้านอาหารและยาเป็นจำนวนมาก อัตรากำลังของเจ้าหน้าที่ที่มีจำนวนจำกัด ไม่สามารถกำกับดูแลด้านอาหารและยาในส่วนภูมิภาคได้ทั่วถึง กองด้านอาหารและยาจึงขอความร่วมมือจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดให้ช่วยกำกับดูแลด้านอาหารและยาที่ตั้งอยู่ในพื้นที่รับผิดชอบของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนั้น ๆ

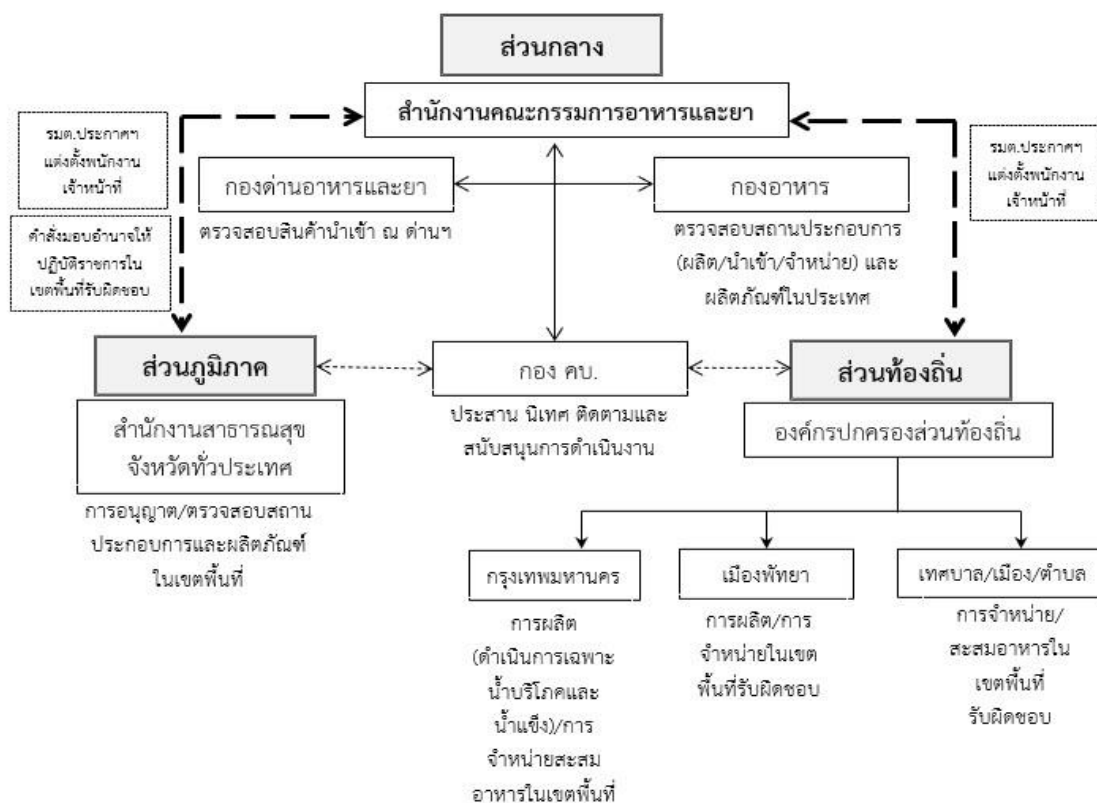
**๓) กองส่งเสริมงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น (คป.)**

เป็นหน่วยงานส่งเสริม สนับสนุนภารกิจคุ้มครองผู้บริโภคในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่นให้ได้รับความปลอดภัยและได้รับประโยชน์จากผลิตภัณฑ์สุขภาพ โดยมีกลวิธีหลักคือ การประสานงาน ประสานความคิด หลักการ ร่วมจัดทำแผนงาน/โครงการ การติดตามกำกับผลสัมฤทธิ์ของภารกิจ ทั้งภารกิจเฝ้าระวังตามแผนงานปกติ และภารกิจพัฒนาระบบคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ โดยถือเกณฑ์เพื่อดำเนินการตามที่กำหนดในกฎหมายอาหารและยา แนวนโยบายแห่งรัฐว่าด้วยการบริหารจัดการและพัฒนาการบริหารราชการ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการประสานงานและความร่วมมือกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ ภายใต้หลักการกระจายอำนาจเพื่อประโยชน์สูงสุดของประชาชน

โดยมีหน้าที่ความรับผิดชอบในการส่งเสริม สนับสนุน นิเทศ ติดตาม และประเมินผลการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น , สนับสนุนและส่งเสริมหน่วยงานอื่นทั้งภาครัฐและภาคเอกชนในการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ , ปฏิบัติงานร่วมกับหรือสนับสนุนการปฏิบัติงานของหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องหรือที่ได้รับมอบหมาย และพัฒนาระบบการติดตามข้อมูลเกี่ยวกับการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพทั้งในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น เป็นต้น

กองส่งเสริมงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น (คป.) เป็นหน่วยงานส่งเสริม สนับสนุนภารกิจคุ้มครองผู้บริโภคในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น โดยการนิเทศ ประสานงาน ร่วมจัดทำแผนงาน/โครงการ การติดตามกำกับผลสัมฤทธิ์ของภารกิจ ทั้งภารกิจเฝ้าระวังตามแผนงานปกติ และภารกิจพัฒนาระบบคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ โดยถือเกณฑ์เพื่อดำเนินการตามที่กำหนดในกฎหมายอาหารและยา แนวนโยบายแห่งรัฐว่าด้วยการบริหารจัดการและพัฒนาการบริหารราชการ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการประสานงานและความร่วมมือกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ ภายใต้หลักการกระจายอำนาจเพื่อประโยชน์สูงสุดของประชาชน

โดยกอง คป. ถือเป็นหน่วยงานสำคัญที่ทำหน้าที่เชื่อมโยงและประสานงานเครือข่ายในส่วนกลาง ส่วนภูมิภาค และส่วนท้องถิ่น เพื่อช่วยในการขับเคลื่อนกลไกทั้ง ๔ ด้านของระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ดังแสดงได้ตามรูปภาพที่ ๗



รูปภาพที่ ๗ แผนภาพเครือข่ายหน่วยงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบกำกับดูแลความปลอดภัยอาหาร ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ภายใต้สังกัดกระทรวงสาธารณสุขและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (ญาณพล, ๒๕๕๖)

ตามรูปภาพที่ ๗ การดำเนินงานกำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหาร ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ หากจำแนกตามพื้นที่ความรับผิดชอบและระบบการบริหารราชการแผ่นดิน จะมีเครือข่ายการดำเนินงานที่ทำหน้าที่กำกับดูแลความปลอดภัยผลิตภัณฑ์อาหาร แบ่งออกเป็น ๓ ระดับ คือ

**ระดับ ๑ ส่วนกลาง** มีหน่วยงานที่อยู่ภายใต้ความรับผิดชอบของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา คือ กองด้านอาหารและยากำกับดูแลอาหารนำเข้า ณ ด่านอาหาร กองอาหารกำกับดูแลผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและนำเข้าเพื่อจำหน่ายในประเทศ กอง คบ. ทำหน้าที่ประสาน ติดตามการดำเนินงานกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และหน่วยงานระดับท้องถิ่น

**ระดับ ๒ ส่วนภูมิภาค** คือ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ (สสอ.) ที่อยู่ภายใต้ความรับผิดชอบของสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้มอบอำนาจด้านการกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด และการกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาดภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ให้แก่ สสจ. และ สสอ. เพื่อให้เกิดความคล่องตัวในการปฏิบัติราชการแทน อัย.

**ระดับ ๓ ส่วนท้องถิ่น** ได้แก่ พนักงานเทศบาลนคร/เทศบาลเมือง/เทศบาลตำบล ที่อยู่ภายใต้ความรับผิดชอบของหน่วยงานปกครองส่วนท้องถิ่น โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้ถ่ายโอนภารกิจให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นตามพระราชกำหนดแผนและขั้นตอนการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พ.ศ.๒๕๔๒ และตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๖) พ.ศ.๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการ

ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ข้อ ๑๘ ให้พนักงานเทศบาลนคร พนักงานเทศบาลเมือง พนักงานเทศบาลตำบล ยกเว้นกรุงเทพมหานคร เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตาม พ.ร.บ.อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในเขตเทศบาล เทศบาลเมืองหรือเทศบาลตำบล เฉพาะสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาด ที่หรือ ทางสาธารณะตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ ที่อยู่ในเขตเทศบาลนคร เทศบาลเมือง หรือเทศบาลตำบลนั้น ๆ แต่ไม่รวมถึงสถานที่ผลิต นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร หรือใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยารับผิดชอบ

จากรูปภาพที่ ๖ ข้างต้น แสดงให้เห็นว่ากอง คบ. มีบทบาทอย่างยิ่งในการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานส่วนกลาง ส่วนภูมิภาค และส่วนท้องถิ่น เพื่อผลักดันงานการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ให้ประสบผลสำเร็จได้ โดยเครื่องมือสำคัญที่ช่วยให้พนักงานเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่นสามารถดำเนินการภายใต้กลไกการกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด และการกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด ของการบังคับใช้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ คือ ๑) การมอบอำนาจ และ ๒) การกำหนดนโยบาย กิจกรรมตัวชี้วัด เพื่อกำหนดทิศทางการปฏิบัติงานให้เป็นไปในแนวทางเดียวกันทั้งประเทศ โดยมีกอง คบ. เป็นผู้เชื่อมประสานข้อมูลเพื่อผลักดันให้เกิดผลในทางปฏิบัติที่บรรลุตามเป้าหมายดังนี้

### **การมอบอำนาจ**

การมอบอำนาจเป็นกลไกสำคัญในการปฏิบัติราชการของภาครัฐเพื่อลดข้อขัดข้องในการปฏิบัติงานอันเนื่องมาจากภารกิจที่ซับซ้อนและมีมากขึ้นซึ่งเกินกว่าจะกระทำได้เพียงลำพังให้ครบทุกด้าน การมอบอำนาจให้เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในส่วนราชการที่มีตำแหน่งและหน้าที่รับผิดชอบลดหลั่นกันไปจึงมีความจำเป็นเพื่อช่วยดำเนินงานในความรับผิดชอบของหัวหน้าส่วนราชการในด้านต่างๆ ส่งผลให้งานมีประสิทธิภาพมากขึ้นและมีผู้รับผิดชอบในผลงานที่ชัดเจน เป็นการกระจายการปฏิบัติหน้าที่เพื่อให้งานของราชการมีความคล่องตัว สามารถให้บริการแก่ประชาชนได้รวดเร็ว ลดขั้นตอนการปฏิบัติงาน

การมอบอำนาจให้ปฏิบัติราชการแทนใช้หลักกฎหมายในการมอบอำนาจ ได้แก่ พระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ.๒๕๓๔ และที่แก้ไขเพิ่มเติม (มาตรา ๓๘ มาตรา ๓๙ และมาตรา ๔๐) และพระราชกฤษฎีกาว่าด้วยการมอบอำนาจ พ.ศ.๒๕๕๐ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ซึ่งได้กำหนดหลักเกณฑ์แนวทางปฏิบัติที่ผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจจะต้องปฏิบัติในเรื่องต่างๆ สรุปดังนี้

#### **๑) วัตถุประสงค์ของการมอบอำนาจ**

- ต้องเป็นการอำนวยความสะดวกและตอบสนองความต้องการของประชาชน
- ต้องเป็นไปอย่างคุ้มค่า รวดเร็ว และมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติราชการ
- ต้องเป็นการกระจายอำนาจการตัดสินใจและความรับผิดชอบที่เหมาะสม
- ต้องไม่เป็นการเพิ่มขึ้นตอนหรือระยะเวลาในการใช้อำนาจ และไม่ต้องผ่านการพิจารณาของผู้ดำรงตำแหน่งต่างๆ มากเกินความจำเป็น

#### **๒) แนวทางการมอบอำนาจ**

- ผู้ดำรงตำแหน่งสามารถมอบอำนาจในเรื่องใดเรื่องหนึ่งที่อยู่ในอำนาจหน้าที่การปฏิบัติราชการของตนให้ผู้ดำรงตำแหน่งอื่นปฏิบัติราชการแทนในเรื่องนั้นได้ทั้งหมดหรือบางส่วน
- การมอบอำนาจต้องคำนึงถึงขีดความสามารถ ความรับผิดชอบ และความเหมาะสมตามสภาพของตำแหน่ง อำนาจหน้าที่ และความรับผิดชอบของผู้รับมอบอำนาจและผู้มอบอำนาจ

- ข้อยกเว้น ที่ผู้เป็นเจ้าของอำนาจใช้ดุลยพินิจในการไม่มอบอำนาจได้ เช่น กรณีเรื่องที่มีกฎหมายบัญญัติให้เป็นอำนาจเฉพาะหรือเป็นเรื่องที่โดยสภาพไม่อาจมอบอำนาจได้ เรื่องที่เกี่ยวกับนโยบายสำคัญ เป็นต้น

### ๓) หน้าที่ของผู้มอบอำนาจ

- ต้องวางหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการใช้อำนาจของผู้รับมอบอำนาจ
- จัดให้มีระบบการตรวจสอบและการรายงานผลการใช้อำนาจของผู้รับมอบอำนาจ
- กำกับดูแล และแนะนำการใช้อำนาจของผู้รับมอบอำนาจ
- จัดทำบัญชีการมอบอำนาจเสนอผู้บังคับบัญชา เพื่อให้ผู้บังคับบัญชาตามลำดับได้รับทราบ

นอกจากนี้ เมื่อมอบอำนาจแล้วหากผู้มอบอำนาจเห็นว่าผู้รับมอบอำนาจใช้อำนาจที่รับมอบโดยไม่ถูกต้องหรืออาจก่อให้เกิดความเสียหาย ผู้มอบอำนาจมีคำสั่งแก้ไขหรือให้ผู้รับมอบอำนาจหยุดการปฏิบัติราชการไว้ก่อน แล้วผู้มอบอำนาจเป็นผู้ใช้อำนาจนั้นเองก็ได้

### ๔) หน้าที่ของผู้รับมอบอำนาจ

- ต้องใช้อำนาจที่รับมอบให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับเรื่องที่มีการมอบอำนาจนั้น
- ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ผู้มอบอำนาจกำหนด
- จัดทำรายงานผลการใช้อำนาจตามหลักเกณฑ์ที่ผู้มอบอำนาจกำหนด

### ๕) วิธีการมอบอำนาจ

- ระบุรายละเอียดเกี่ยวกับการมอบอำนาจในหนังสือให้ชัดเจน ดังนี้
  - ชื่อหรือตำแหน่งของผู้มอบอำนาจ
  - ชื่อหรือตำแหน่งของผู้รับมอบอำนาจ
  - อำนาจที่มอบ รวมทั้งอาจกำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการใช้อำนาจด้วยก็ได้

### ๖) ผลการมอบอำนาจ

คำสั่งมอบอำนาจ มีผลอยู่ตลอดไปจนกว่าจะมีการเพิกถอนคำสั่งนั้น หรือ มีการสิ้นผลตามกำหนดเวลาที่ระบุไว้ในคำสั่ง หรือ มีเหตุอื่นที่ทำให้คำสั่งนั้นสิ้นผลไป ดังนั้น เมื่อผู้ดำรงตำแหน่งใดมีการมอบอำนาจไปแล้ว การมอบอำนาจนั้นก็ยังมีผลอยู่ แม้ว่าผู้มอบอำนาจจะพ้นจากตำแหน่งหน้าที่ไปแล้ว

จากหลักการในข้างต้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้มีการมอบอำนาจให้หน่วยงานส่วนภูมิภาคระดับจังหวัด คือ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด โรงพยาบาล และสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โดยการออกคำสั่งมอบอำนาจ ได้แก่

๑) คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ ๔๒๕/๒๕๖๔ เรื่อง มอบอำนาจเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา ตามกฎหมายว่าด้วยอาหารให้ผู้ว่าราชการจังหวัดและมอบหมายพนักงานเจ้าหน้าที่เป็นผู้อนุญาต ในคำสั่งฯ มีการมอบอำนาจให้ผู้ว่าราชการจังหวัดและมอบหมายให้นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดเป็นผู้มีอำนาจตาม พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ภายในเขตจังหวัดที่อยู่ในหน้าที่รับผิดชอบ รายละเอียดตามภาคผนวกที่ ๓ ได้แก่ การขออนุญาตและการออกใบอนุญาต การขึ้นทะเบียนตำรับอาหารและการอนุญาตใช้ฉลากอาหาร การจดทะเบียนอาหารแจ้งรายละเอียดอาหาร การอนุญาตโฆษณาอาหาร การสั่งให้ระงับโฆษณาอาหาร การสั่งทำลายตามมาตรา ๔๔ และการพักใช้ เพิกถอนใบอนุญาตอาหาร การออกคำสั่งตามมาตรา ๓๐(๑), ๓๐(๒) ประกาศผลการตรวจพิสูจน์อาหารตามมาตรา ๓๐(๓) อำนาจถอนการยึดหรือการอายัด อำนาจเปรียบเทียบปรับ และมอบหมายให้หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุขในสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตั้งแต่ระดับชำนาญการขึ้นไป ในเรื่องการ

อนุญาตหรือไม่อนุญาตภายในจังหวัด กรณีการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร การอนุญาตใช้ฉลากอาหาร การจดทะเบียนอาหารและการแจ้งรายละเอียดอาหาร

๒) คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ ๓๕๒/๒๕๖๓ เรื่อง มอบหมายให้เปรียบเทียบปรับตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ โดยมอบอำนาจให้ผู้ว่าราชการจังหวัด นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดมีอำนาจเปรียบเทียบปรับเฉพาะความผิดที่เกิดขึ้นอ้างหรือเชื่อถือว่าเกิดขึ้นในท้องที่จังหวัดที่รับผิดชอบ

ประกอบกับการแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่โดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๓๖) พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ แต่งตั้งเจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคให้เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ ได้แก่ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดซึ่งขึ้นตรงกับสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ลงไปถึงสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลชุมชน ดำเนินงานกำกับดูแลตามพระราชบัญญัติที่มอบอำนาจให้ ซึ่งการบริหารจัดการในส่วนภูมิภาคของจังหวัดนั้น มีผู้ว่าราชการจังหวัดเป็นตัวแทนหน่วยงานกลางของกระทรวงมหาดไทย ทำหน้าที่กำกับดูแลบริหารงานภาพรวมของทั้งจังหวัด

การดำเนินงานของส่วนภูมิภาค ได้แก่ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) ซึ่งเป็นภาคีเครือข่ายที่ไม่อยู่ในสายการบังคับบัญชาของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) แต่อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข การดำเนินงานระหว่าง อย. กับ สสจ. จะเป็นลักษณะของการนิเทศติดตามผลการดำเนินงานผ่านตัวชี้วัดที่หน่วยงานส่วนกลางกำหนดในรูปแบบตัวชี้วัด กิจกรรมความร่วมมือโครงการต่างๆ การประสานงาน สื่อสารข้อมูลนโยบายจากส่วนกลางสู่การปฏิบัติในส่วนภูมิภาค เพื่อให้การทำงานเป็นภาพเดียวกันทั้งประเทศ และสนับสนุนการดำเนินงานต่างๆ เช่น ข้อมูลวิชาการ การกำหนดหลักเกณฑ์ ภาวะเทียบ กฎหมายหมาย เป็นต้น ซึ่งการดำเนินงานของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด โดยปกติจะมีกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุขรองรับภารกิจกรมมอบอำนาจกำกับดูแลผลิตภัณฑ์สุขภาพตามพระราชบัญญัติที่อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา รวมทั้งพระราชบัญญัติอาหาร ปัจจุบันมีอัตรากำลังพลของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศ คือ ข้าราชการ ๙๖๐ คน พนักงานราชการ ๑๓๔ คน (ข้อมูลสำรวจของ กอง คบ. ณ เดือนมิถุนายน ๒๕๖๖) ดังนั้น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพลังเครือข่ายที่มีบทบาทสำคัญในการขับเคลื่อนงานคุ้มครองฯ ทั้ง ๗๖ จังหวัด

หน่วยงานหลักของกระทรวงสาธารณสุขที่ทำหน้าตรวจสอบกำกับ ติดตาม ประเมินผลการปฏิบัติราชการตามยุทธศาสตร์ นโยบาย ตัวชี้วัด ที่มุ่งเน้นการบูรณาการทำงานร่วมกัน ประสานเชื่อมโยงระหว่างกรมต่างๆ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อขับเคลื่อนให้บรรลุตามเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งแก้ไขปัญหในระดับพื้นที่ได้สอดคล้องกับความต้องการของแต่ละพื้นที่ คือ กองตรวจราชการและนิเทศงานกระทรวงสาธารณสุข โดย กองส่งเสริมงานคุ้มครองผู้บริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น (กอง คบ.) เป็นตัวแทนของ อย. เข้าร่วมการตรวจราชการกับกองตรวจราชการฯ เพื่อขับเคลื่อนภารกิจ เป้าหมายและตัวชี้วัดที่เชื่อมโยงเกี่ยวข้องกันให้เกิดผลสำเร็จ ในระดับภูมิภาค จนถึงระดับท้องถิ่น ดังนั้น กอง คบ. จึงเป็น Focal point ที่มีบทบาทสำคัญในการประสานความเชื่อมโยงกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เพื่อผลักดันสนับสนุนการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคในส่วนภูมิภาคให้มีความเข้มแข็ง

### การกำหนดนโยบาย กิจกรรม ตัวชี้วัด

กองยุทธศาสตร์และแผนงานเป็นหน่วยงานสนับสนุนการดำเนินงานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในการจัดทำข้อเสนอเชิงนโยบาย แผนยุทธศาสตร์และแผนการดำเนินงานต่าง ๆ ให้สอดคล้องกับเป้าหมายระดับชาติ ระดับกระทรวง โดยเชื่อมกับกรอบความเชื่อมโยงยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี

(พ.ศ.๒๕๖๑-๒๕๘๐) ดังนั้นยุทธศาสตร์ชาติ (พ.ศ.๒๕๖๑-๒๕๘๐) จึงเป็นแผนการพัฒนาประเทศที่กำหนดกรอบและแนวทางการพัฒนาให้หน่วยงานของรัฐทุกภาคส่วนต้องทำตาม เพื่อให้มีการดำเนินงานพัฒนาประเทศในเชิงบูรณาการอย่างเป็นระบบ สำหรับการดำเนินงานเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารตามประกาศ เรื่อง ยุทธศาสตร์ชาติ (พ.ศ.๒๕๖๑-๒๕๘๐) ลงราชกิจจานุเบกษา ๑๓ ตุลาคม ๒๕๖๑ สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ในประเด็น ๔.๕ “การเสริมสร้างให้คนไทยมีสุขภาวะที่ดี” ข้อ ๔.๕.๒ “การป้องกันและควบคุมปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามสุขภาวะ โดยผลักดันการสร้างเสริมสุขภาวะในทุกนโยบายที่ให้หน่วยงานทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการรับผิดชอบต่อสุขภาพของประชาชนเพื่อลดภัยคุกคามที่เป็นอุปสรรคต่อการพัฒนาสุขภาวะคนไทย”

รูปภาพที่ ๘ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์

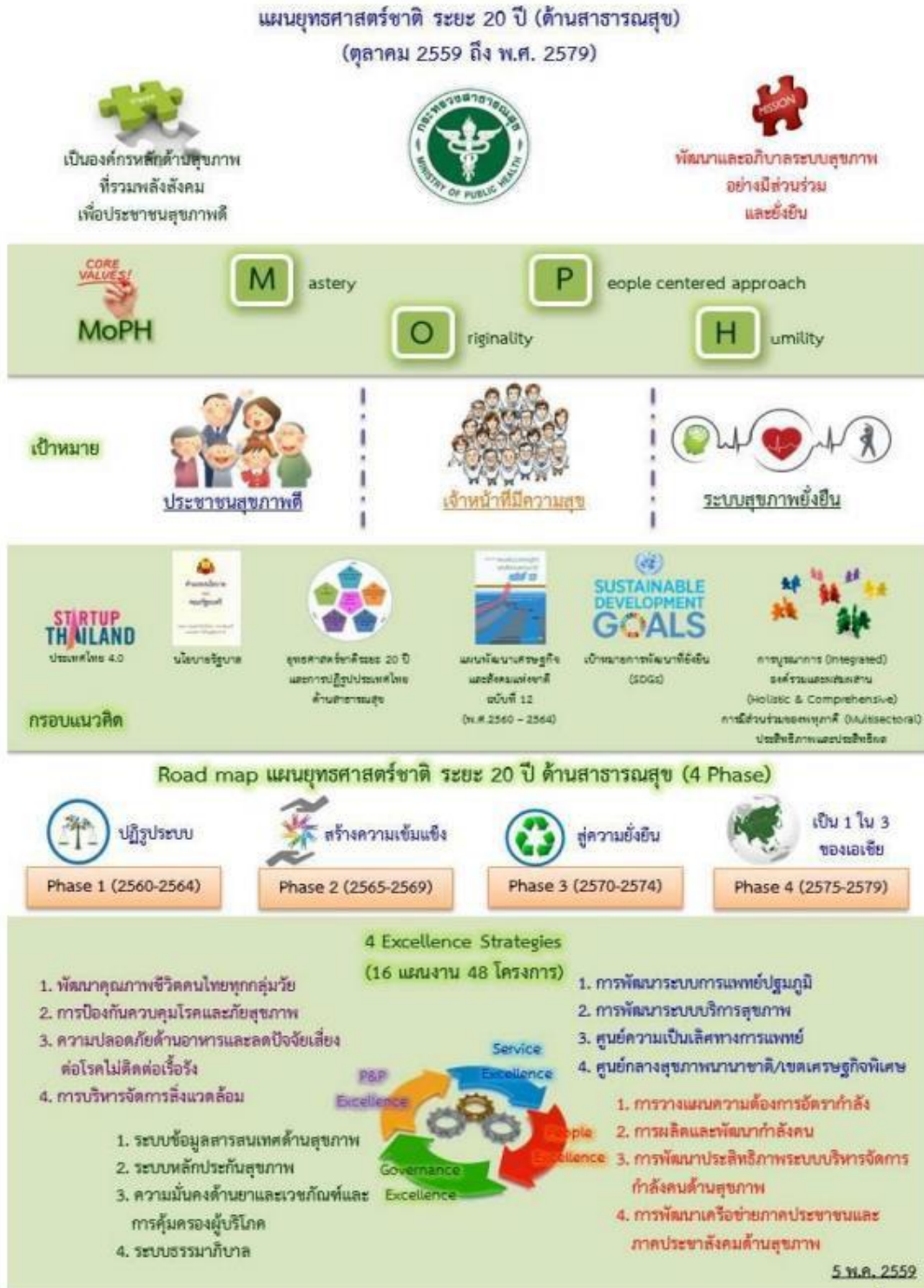


ที่มา : สำนักงานประมาณของรัฐสภา (๒๕๖๓)

จากรูปภาพที่ ๘ สำนักงานประมาณของรัฐสภา (๒๕๖๓) ได้สรุปยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ซึ่งการเสริมสร้างให้มีสุขภาวะที่ดีเริ่มต้นจากการมีโภชนาการที่ดีที่มีการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารที่ปลอดภัย และจากข้อมูลกรมอนามัย (๒๕๖๒) โภชนาการที่ดี

เป็นรากฐานของสุขภาพมีผลทางร่างกายตั้งแต่ในครรภ์และสุขภาพทารก ความสามารถในการต้านทานโรค ความมีอายุยืนมีผลทางอารมณ์และสติปัญญาที่มีผลต่อประสิทธิภาพการทำงาน

รูปภาพที่ ๙ ภาพแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (ด้านสาธารณสุข) (ตุลาคม ๒๕๕๙ ถึง พ.ศ.๒๕๗๙)





ตามรูปภาพที่ ๙ ภาพแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี (ด้านสาธารณสุข) (ตุลาคม ๒๕๕๙ ถึง พ.ศ.๒๕๗๙) จากข้อมูลสำนักนโยบายและยุทธศาสตร์ สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข (๒๕๕๙) กระทรวงสาธารณสุขได้กำหนดยุทธศาสตร์ชาติระยะยาว ๒๐ ปี เพื่อวางแผนการพัฒนาด้านสาธารณสุขของประเทศให้ สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ พัฒนาความเป็นเลิศ ๔ ด้าน ตามแนวทางแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี ด้านสาธารณสุข ได้แก่

- ๑) Prevention & Promotion Excellence (ส่งเสริมสุขภาพและความป้องกันโรคเป็นเลิศ)
- ๒) Service Excellence (บริการเป็นเลิศ)
- ๓) People Excellence Governance Excellence (บุคลากรเป็นเลิศ)
- ๔) Governance Excellence (บริหารจัดการเป็นเลิศ)

โดยความปลอดภัยด้านอาหารและลดปัจจัยเสี่ยงต่อโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (Promotion and Prevention Excellence) มีโครงการทั้งหมด ๓ โครงการ ดังตารางที่ ๒

ตารางที่ ๒ แผนงานที่ ๓: ความปลอดภัยด้านอาหารและลดปัจจัยเสี่ยงต่อโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง

โครงการ	รายละเอียดโครงการ/กิจกรรม	ผลที่จะได้รับในแต่ละช่วงระยะเวลา	หน่วยงานหลักที่รับผิดชอบ
<b>แผนงานที่ 3 : ความปลอดภัยด้านอาหารและลดปัจจัยเสี่ยงต่อโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (ย.4)</b>			
1. โครงการส่งเสริมและพัฒนาความมั่นคงด้านอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> <li>• สนับสนุนการสร้างเสริมอาหารเพื่อสุขภาพ</li> <li>• สนับสนุนให้เกิดการขับเคลื่อนระบบที่เหมาะสมต่อการกระตุ้นการบริโภคผัก ผลไม้ที่ปลอดภัย / ปลอดภัย อย่างเหมาะสมทั้งด้านโภชนาการ ปริมาณ และราคา</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เพิ่มอัตราการบริโภคผักและผลไม้ อย่างพอเพียงตามข้อเสนอแนะ</li> <li>- ลดอัตราชุกของภาวะน้ำหนักตัวเกิน และโรคอ้วน ในเด็กวัยเรียน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อย.</li> <li>- กรมวิทย์ฯ</li> <li>- สสส.</li> <li>- สสอป.</li> </ul>
2. โครงการส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตและความปลอดภัยจากปัจจัยเสี่ยงต่อโรค	<ul style="list-style-type: none"> <li>• การพัฒนาเพื่อเพิ่มขีดความสามารถการจัดการอาหารปลอดภัย</li> <li>• ยกระดับขีดความสามารถของผู้ประกอบการ โดยการออกกฎหมายบังคับและสามารถตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability)</li> <li>• พัฒนากลไกความเข้มแข็งของระบบเฝ้าระวังอาหารทั้งในประเทศและนำเข้า</li> <li>• การพัฒนาระบบคุณภาพความปลอดภัยอาหารและการสื่อสารความเสี่ยงด้านอาหาร</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีฐานข้อมูลผู้ประกอบการ /ข้อมูลความปลอดภัยอาหาร และผลการเฝ้าระวัง</li> <li>- มีระบบและกลไกการออกกฎหมายการดำเนินงาน</li> <li>- มีระบบการสื่อสารความเสี่ยงด้านอาหารที่เหมาะสม</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อย.</li> <li>- กรมวิทย์ฯ</li> <li>- สสส.</li> <li>- สสอป.</li> </ul>
3. โครงการส่งเสริมการจัดการองค์ความรู้ด้านอาหารศึกษา	<ul style="list-style-type: none"> <li>• รมรงค์สร้างความรู้และค่านิยมการบริโภคอาหารสุขภาพ ควบคู่ไปกับค่านิยมของวิถีชีวิตสุขภาพ</li> <li>• การพัฒนา เชื่อมโยงระบบข้อมูลและการสื่อสารความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหาร</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีระบบข้อมูลและการสื่อสารความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารที่เชื่อมโยงภายในกระทรวงหน่วยงานอื่นๆ ทั้งในประเทศและระหว่างประเทศ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อย.</li> <li>- กรมวิทย์ฯ</li> <li>- สสส.</li> <li>- สสอป.</li> </ul>

ตารางที่ ๓ ตัวชี้วัด และรายละเอียดกิจกรรมของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

พ.ศ.๒๕๖๓ - พ.ศ.๒๕๖๕

หัวข้อ	พ.ศ.๒๕๖๓	พ.ศ.๒๕๖๔	พ.ศ.๒๕๖๕
แผนงานตามยุทธศาสตร์	แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์		
กลยุทธ์หน่วยงาน	พัฒนาระบบการควบคุม กำกับดูแลผลิตภัณฑ์สุขภาพให้มีประสิทธิภาพ		
เป้าหมาย/ผลสัมฤทธิ์	ผู้บริโภคได้รับผลิตภัณฑ์สุขภาพที่มีคุณภาพปลอดภัย		
ตัวชี้วัดผลสัมฤทธิ์	ร้อยละ ๕๐ ของผลิตภัณฑ์สุขภาพกลุ่มเสี่ยงที่ไม่ได้มาตรฐานลดลง		
ผลผลิต/โครงการ	ผลิตภัณฑ์สุขภาพและสถานประกอบการได้รับการกำกับการดูแลและตรวจสอบให้มีมาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนด		
ตัวชี้วัดผลผลิต/โครงการ	<p>๑. ร้อยละ ๙๕ ของผลิตภัณฑ์สุขภาพ ที่ได้รับการตรวจสอบได้ตามมาตรฐาน ตามเกณฑ์ที่กำหนด</p> <p>๒. ร้อยละ ๙๙.๕ ของฉลากมีความ ถูกต้องตามเกณฑ์ที่กำหนด</p> <p>๓. ร้อยละ ๑๐๐ ของผลิตภัณฑ์ สุขภาพที่ตรวจพบว่าไม่ได้รับการอนุญาตได้รับการจัดการให้เป็นไป ตามกฎหมาย</p> <p>๔. ร้อยละ ๙๕ ของสถาน ประกอบการผลิตภัณฑ์สุขภาพ ถูกต้องตามกฎหมาย</p> <p>๕. ร้อยละ ๑๐๐ ของสถาน ประกอบการด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ ที่ตรวจพบว่าไม่ได้รับการจัดการ อนุญาตได้รับการจัดการ ให้เป็นไป ตามกฎหมาย</p> <p>๖. ร้อยละ ๒๐ ของโฆษณา ผลิตภัณฑ์สุขภาพกลุ่มเสี่ยงที่ผิด</p>	<p>๑. ร้อยละ ๙๕ ของผลิตภัณฑ์สุขภาพ ที่ได้รับการตรวจสอบได้ตามมาตรฐาน ตามเกณฑ์ที่กำหนด</p> <p>๒. ร้อยละ ๙๙.๕ ของฉลากมีความ ถูกต้องตามเกณฑ์ที่กำหนด</p> <p>๓. ร้อยละ ๑๐๐ ของผลิตภัณฑ์ สุขภาพที่ตรวจพบว่าไม่ได้รับการอนุญาตได้รับการจัดการให้เป็นไป ตามกฎหมาย</p> <p>๔. ร้อยละ ๙๕ ของสถาน ประกอบการผลิตภัณฑ์สุขภาพ ถูกต้องตามกฎหมาย</p> <p>๕. ร้อยละ ๑๐๐ ของสถาน ประกอบการด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ ตรวจพบว่าไม่ได้รับการจัดการ อนุญาต ได้รับการจัดการ ให้เป็นไป ตามกฎหมาย</p> <p>๖. ร้อยละ ๓๐ ของโฆษณา ผลิตภัณฑ์ สุขภาพกลุ่ม</p>	<p>๑. ร้อยละ ๙๕ ของผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ได้รับการตรวจสอบได้ มาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนด</p> <p>๒. ร้อยละ ๙๙.๕ ของฉลากมีความถูกต้องตามเกณฑ์ที่กำหนด</p> <p>๓. ร้อยละ ๑๐๐ ของผลิตภัณฑ์ สุขภาพที่ตรวจพบว่าไม่ได้รับการ อนุญาต ได้รับการจัดการให้ เป็นไป ตามกฎหมาย</p> <p>๔. ร้อยละ ๙๕ ของสถาน ประกอบการผลิตภัณฑ์สุขภาพ ถูกต้องตามกฎหมาย</p> <p>๕. ร้อยละ ๑๐๐ ของสถาน ประกอบการด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ตรวจพบว่าไม่ได้รับการ จัดการอนุญาตได้รับการ จัดการ ให้เป็นไปตามกฎหมาย</p> <p>๖. ร้อยละ ๔๐ ของโฆษณา ผลิตภัณฑ์สุขภาพกลุ่มเสี่ยงที่ผิดกฎหมายลดลง</p>

หัวข้อ	พ.ศ.๒๕๖๓	พ.ศ.๒๕๖๔	พ.ศ.๒๕๖๕
กิจกรรม	๑.ตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพมาตรฐานความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์สุขภาพให้เป็นไปตามกฎหมาย ๒.ตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพมาตรฐานความปลอดภัยของสถานประกอบการให้เป็นไปตามกฎหมาย		
ตัวชี้วัดกิจกรรม	๑. จำนวนผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ได้รับการตรวจสอบ (รายการ) ๒. จำนวนโฆษณาผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ได้รับการตรวจสอบ (รายการ) ๓. จำนวนฉลากผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ได้รับการตรวจสอบ (รายการ) ๔. จำนวนสถานประกอบการผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ได้รับการตรวจสอบ (รายการ)		

จากตารางที่ ๓ พบว่าการจัดทำตัวชี้วัดที่เกี่ยวกับการตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์กระทรวงสาธารณสุขซึ่งกำหนดเป้าหมายคือผู้บริโภคได้รับผลิตภัณฑ์สุขภาพที่มีคุณภาพปลอดภัย โดยมีการกำหนดตัวชี้วัด เพื่อวัดผลการดำเนินงานให้บรรลุเป้าหมาย ซึ่งการกำหนดตัวชี้วัดและค่าเป้าหมายของตัวชี้วัดจะใช้แนวทางการประเมินส่วนราชการของสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ (สำนักงาน ก.พ.ร.) (๒๕๖๒) โดยมีที่มาจากคณะรัฐมนตรีในการประชุมเมื่อวันที่ ๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ มีมติเห็นชอบกับกรอบ กลไก และแนวทางในการประเมินส่วนราชการและจังหวัด ตามมาตรการปรับปรุงประสิทธิภาพในการปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาระบบการดำเนินงานของส่วนราชการการแก้ไขปัญหาและการอำนวยความสะดวกแก่ประชาชน และเพื่อเพิ่มศักยภาพของส่วนราชการในการขับเคลื่อนภารกิจสำคัญของรัฐบาลในการแก้ไขปัญหา และมอบหมายให้สำนักงาน ก.พ.ร. ดำเนินการประเมินส่วนราชการโดยกำหนดส่วนราชการที่ต้องรับการประเมินจำนวน ๒๐ กระทรวง ๑๕๒ ส่วนราชการ ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเป็นส่วนราชการที่ต้องรับการประเมินตามมาตรการปรับปรุงประสิทธิภาพในการปฏิบัติราชการตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒ โดยมีหลักการกรอบการประเมินตัวชี้วัด ๕ องค์ประกอบ ได้แก่

๑) องค์ประกอบที่ ๑ ประสิทธิภาพในการดำเนินงานตามหลักภารกิจพื้นฐานงานประจำ งานตามหน้าที่ปกติ หรืองานตามหน้าที่ความรับผิดชอบงานหลัก งานตามกฎหมาย กฎ นโยบายของรัฐบาล หรือมติ คณะรัฐมนตรี (Functional Base)

๒) องค์ประกอบที่ ๒ ประสิทธิภาพในการดำเนินงานตามหลักภารกิจยุทธศาสตร์แนวทางการปฏิรูปภาครัฐ นโยบายเร่งด่วน หรือภารกิจที่ได้รับมอบหมายเป็นพิเศษ (Agenda Base)

๓) องค์ประกอบที่ ๓ ประสิทธิภาพในการดำเนินงานตามหลักภารกิจพื้นที่ / ท้องถิ่น ภูมิภาค จังหวัด กลุ่มจังหวัด (Area Base)

๔) องค์ประกอบที่ ๔ ประสิทธิภาพในการบริหารจัดการและพัฒนานวัตกรรมในการบริหารจัดการ ระบบงาน งบประมาณ ทรัพยากรบุคคล และการให้บริการประชาชนหรือหน่วยงานของรัฐ เพื่อไปสู่ระบบ ราชการ ๔.๐ (Innovation Base)

๕) องค์ประกอบที่ ๕ ศักยภาพในการดำเนินการของส่วนราชการตามแผนยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (Potential Base)

และสำนักงาน ก.พ.ร. มีแนวทางเบื้องต้นในการกำหนดค่าเป้าหมายของตัวชี้วัดให้ส่วนราชการเพื่อนำไปสู่การปรับปรุงและพัฒนาเพื่อให้เกิดความพยายามในการทำงานให้มีผลการปฏิบัติงานสูงกว่าที่เคย

ปฏิบัติมาและสามารถดำเนินการได้ โดยกำหนดเกณฑ์การประเมินในระดับตัวชี้วัดที่เทียบกับค่าเป้าหมาย เป็น ๓ ระดับ ได้แก่

- เป้าหมายขั้นสูง ๑๐๐ คะแนน  
(เป็นค่าเป้าหมายในระดับที่สูงกว่าปกติสามารถบรรลุเป้าหมายได้)
- เป้าหมายมาตรฐาน ๗๕ คะแนน  
(เป้าหมายที่กำหนดในแผนการทำงานของปีปัจจุบัน)
- เป้าหมายขั้นต้น ๕๐ คะแนน  
(เป็นเป้าหมายผลการปฏิบัติงานในปีที่ผ่านมา)

ซึ่งการกำหนดค่าเป้าหมายตัวชี้วัดสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมตามบริบทของแต่ละตัวชี้วัด หรืออาจคิดจากค่าเฉลี่ยผลการดำเนินงานย้อนหลัง ๓ ปี (Baseline Data) กำหนดเป็นเป้าหมายขั้นต้น

จากที่กล่าวมาข้างต้นจะเห็นได้ว่า กอง คบ. จะเป็นหน่วยงานสำคัญในการสื่อสารข้อมูล นำนโยบายจากส่วนกลางสู่การปฏิบัติในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น เพื่อให้การทำงานเป็นภาพเดียวกันทั้งประเทศ และสนับสนุนการดำเนินงานต่างๆ เช่น ข้อมูลวิชาการ การกำหนดหลักเกณฑ์ กฎระเบียบ กฎหมาย ประสานการถ่ายทอดนโยบาย กิจกรรมความร่วมมือ โครงการ และตัวชี้วัดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในลักษณะของการนิเทศและติดตามผลการดำเนินงาน

#### ๔) กองยุทธศาสตร์และแผนงาน

กองยุทธศาสตร์และแผนงานมีหน้าที่หลักในการพัฒนานโยบาย ประสานจัดทำแผนยุทธศาสตร์ แผนปฏิบัติการ แผนงบประมาณ ตลาดจนแผนพัฒนาทรัพยากรบุคคล สนับสนุนและประสานงานวิชาการ ดำเนินการเฝ้าระวังความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์สุขภาพในภาพรวมของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ตลอดจนเป็นคลังข้อมูลข่าวสารทางวิชาการและศูนย์ข้อมูลข่าวสารทางราชการที่จะช่วยส่งเสริมการบริหารจัดการความรู้ขององค์กรให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาบรรลุวิสัยทัศน์ “เป็นผู้นำในการพัฒนาสังคมฐานความรู้ด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพอย่างต่อเนื่องยั่งยืน

สำหรับหน่วยงานภายในกองยุทธศาสตร์และแผนงานที่น่าสนใจคือ “ศูนย์เฝ้าระวังความปลอดภัยด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ (HPVC)” ทำหน้าที่ในการเฝ้าระวังติดตามข้อมูลความเสี่ยงและอันตรายจากการใช้ผลิตภัณฑ์สุขภาพ โดยการติดตามและรวบรวมรายงานเหตุการณ์ไม่พึงประสงค์จากการใช้ผลิตภัณฑ์สุขภาพ ซึ่งได้รับจากเครือข่ายโรงพยาบาลของรัฐและเอกชน และร้านขายยาทั่วประเทศ การเฝ้าระวังติดตามข้อมูลจากวารสารวิชาการที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนแลกเปลี่ยนข้อมูลกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น องค์การอนามัยโลก หน่วยควบคุมกำกับดูแลด้านยาในต่างประเทศ เครือข่ายศูนย์เฝ้าระวังความปลอดภัยด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพนานาชาติ เป็นต้น เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ ประเมินผล และเสนอมาตรการการจัดการความเสี่ยงและอันตรายที่พบ ทั้งที่เป็นมาตรการทางกฎหมาย และมาตรการด้านการถ่ายทอดข้อมูลความเสี่ยงในรูปแบบต่าง ๆ

#### ๕) กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค

มีหน้าที่ความรับผิดชอบในการส่งเสริมความรู้ ความเข้าใจในการบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพได้อย่างปลอดภัยและสมประโยชน์เพื่อสุขภาพที่ดีและมีพฤติกรรมบริโภคเพื่อสุขภาพ โดยการจัดทำสื่อเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารและความรู้ที่ถูกต้อง ทันเหตุการณ์ ให้ประชาชนรับทราบและใช้เป็นข้อมูลในการพิจารณาเลือกซื้อเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพอย่างเหมาะสมและปลอดภัย และการประชาสัมพันธ์การดำเนินงานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เพื่อให้ประชาชนเกิดความเชื่อมั่นในองค์กรและ

ผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ได้รับการรับรองจาก อย. รวมทั้งพัฒนาเครือข่ายการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพและสร้างการมีส่วนร่วมของประชาชนในงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ เช่น อย.น้อย หรือโครงการ บว.รร. เป็นต้น

**๖) ศูนย์จัดการเรื่องร้องเรียนและปราบปรามการกระทำผิดกฎหมายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สุขภาพ (ศรป.)**

ศรป.มีหน้าที่ในการบริหารจัดการเรื่องร้องเรียนด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพและการบังคับใช้กฎหมายที่อยู่ในความรับผิดชอบของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งเป็นหน่วยงานหลักในการรับเรื่องร้องเรียนและประสานส่งต่อข้อมูลให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องดำเนินการ และเป็นศูนย์กลางในการประสานความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก เช่น สำนักงานตำรวจแห่งชาติเพื่อขยายผลจับกุมผู้กระทำผิด เป็นต้น

**๗) กองความร่วมมือระหว่างประเทศ (กปท.)**

มีหน้าที่ความรับผิดชอบภารกิจด้านการต่างประเทศในการประสานและติดตามความคืบหน้าเกี่ยวกับความเคลื่อนไหวและเปลี่ยนแปลงของโลกที่อาจกระทบต่อระบบงานคุ้มครองผู้บริโภค เพื่อให้สามารถกำหนดนโยบายและเตรียมองค์กรตลอดจนบุคลากรให้เหมาะสมและสอดคล้องกับภารกิจ การเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์โลกในประเด็นที่กระทบต่อระบบงานคุ้มครองผู้บริโภคเพื่อให้สามารถกำหนดนโยบายและยุทธศาสตร์การดำเนินงานขององค์กรให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลง โดยมีบทบาทภารกิจที่สำคัญ ได้แก่ จัดทำยุทธศาสตร์ด้านต่างประเทศของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา วิเคราะห์และจัดทำข้อเสนอของการเจรจาต่างประเทศ ส่งเสริมและประสานความร่วมมือระหว่างประเทศด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ ควบคุม/กำกับ/ติดตามการดำเนินงานของ อย.ให้สอดคล้องข้อตกลงระหว่างประเทศในทุกด้านที่เกี่ยวข้อง ส่งเสริมศักยภาพบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานด้านต่างประเทศ จัดงานวิจัยเพื่อส่งเสริมการดำเนินงานด้านต่างประเทศของ อย. ส่งเสริมการส่งออกผลิตภัณฑ์สุขภาพและการแก้ไขปัญหาอุปสรรคทางการค้าผลิตภัณฑ์สุขภาพ ปฏิบัติงานร่วมกับหรือสนับสนุนการปฏิบัติงานของหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องหรือได้รับมอบหมายทั้งหน่วยงานในประเทศและหน่วยงานต่างประเทศ

**๘) ศูนย์ข้อมูลและสารสนเทศ (ศูนย์ IT)**

ทำหน้าที่จัดหา พัฒนา บริหารจัดการและบำรุงรักษาระบบข้อมูลสารสนเทศ พัฒนาระบบข้อมูลข่าวสาร คลังข้อมูลความรู้ด้านอิเล็กทรอนิกส์ เป็นศูนย์ข้อมูลข่าวสารของสำนักงานฯ พัฒนาและสนับสนุนนวัตกรรมดิจิทัลเพื่อปรับกระบวนการ เพื่อพัฒนาการคุ้มครองผู้บริโภค การบริการประชาชนและผู้เกี่ยวข้อง จึงเป็นหน่วยงานที่มีความสำคัญ เพราะหนึ่งในสี่ของกลไกการคุ้มครองผู้บริโภคที่สนับสนุนกลไกการทำงานด้วยระบบดิจิทัล ที่จะทำให้ระบบการคุ้มครองผู้บริโภคมีการพัฒนาสอดคล้องกับสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วในปัจจุบัน

**๒.๓.๒.๒ หน่วยงานภายนอกสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร**

**๑) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด / โรงพยาบาล /สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ**

ในการดำเนินการคุ้มครองผู้บริโภคให้มีประสิทธิภาพและมีความครอบคลุมทุกพื้นที่ทั่วประเทศนั้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้มอบอำนาจการดำเนินการโดยส่วนใหญ่ให้แก่ผู้ว่าราชการจังหวัดและนายแพทย์สาธารณสุขประจำจังหวัด เพื่อให้มีอำนาจสั่งการและบริหารจัดการงานคุ้มครองผู้บริโภคภายในพื้นที่ที่รับผิดชอบได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ โดยมีหน่วยงานหลักที่รับผิดชอบคือกลุ่ม

งานคุ้มครองผู้บริโภค สังกัดสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และมีเครือข่ายร่วมดำเนินการคือ โรงพยาบาลประจำจังหวัด / ประจำอำเภอ และสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ

ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจะทำหน้าที่เป็นทั้งงานกำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหารก่อนออกสู่ตลาด ได้แก่ งานอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร / สถานที่นำเข้า งานอนุญาตผลิตภัณฑ์ งานอนุญาตโฆษณา งานกำกับดูแลอาหารหลังออกสู่ตลาด ได้แก่ งานเฝ้าระวัง งานร้องเรียน-ปราบปราม งานติดตาม และกรณีพิเศษ งานกำกับดูแลการนำเข้าอาหาร ณ ด่านอาหารและยาที่ตั้งอยู่ในจังหวัดนั้น ๆ รวมถึงเป็นเครือข่ายของศูนย์เฝ้าระวังความปลอดภัยด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ (ในส่วนของโรงพยาบาล)

สำหรับหน้าที่ความรับผิดชอบเป็นดังนี้คือ ตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหารในเขตพื้นที่รับผิดชอบ, พัฒนาศักยภาพผู้บริโภคและเผยแพร่ข้อมูลในการเลือกซื้อและเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารที่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค, ให้ความรู้และพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการเกี่ยวกับคุณภาพมาตรฐานของสถานที่ผลิตสถานที่จำหน่ายอาหารสถานที่สะสมอาหารและตลาดสด, ตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานของสถานที่จำหน่ายอาหารสถานที่สะสมอาหารและตลาดสดให้ได้มาตรฐานตามตัวชี้วัดการปฏิบัติงาน, ศูนย์รับเรื่องร้องเรียนและข้อมูลผู้ป่วยซึ่งมีสาเหตุจากความไม่ปลอดภัยของอาหาร, ทีมเฝ้าระวังสอบสวนโรคเคลื่อนที่เร็ว (Surveillance and Rapid Response Team, SRRT) ในการสอบสวน/สืบสวนโรคและประสานงานกับหน่วยงานในพื้นที่เกิดเหตุ, ดำเนินการตรวจสอบเรื่องร้องเรียนเกี่ยวกับความไม่ปลอดภัยของอาหารพร้อมทั้งหาสาเหตุและแนวทางการแก้ไข

## ๒) กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

โดยสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ มีหน้าที่ความรับผิดชอบดังนี้ พัฒนาระบบและกำหนดมาตรฐานการตรวจวิเคราะห์ และให้บริการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านอาหาร, ศึกษา วิเคราะห์ วิจัย และพัฒนาองค์ความรู้และเทคโนโลยีทางห้องปฏิบัติการด้านอาหาร, เป็นห้องปฏิบัติการอ้างอิงด้านการตรวจสอบรับรองคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร, พัฒนาคุณภาพมาตรฐานของกระบวนการผลิตอาหารตามมาตรฐานสากล, พัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการ สนับสนุนด้านวิชาการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการตรวจวิเคราะห์แก่ห้องปฏิบัติการเครือข่าย ห้องปฏิบัติการภาครัฐและภาคเอกชน เป็นต้น

## ๓) กรมอนามัย

มีอำนาจหน้าที่ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ ซึ่งพระราชบัญญัติฉบับดังกล่าวมีการกระจายอำนาจให้ราชการส่วนท้องถิ่นสามารถดำเนินการกำกับดูแลสภาพแวดล้อม สุขลักษณะของโรงฆ่าสัตว์ กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สุขลักษณะทั้งในส่วนของตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร รวมทั้งการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ซึ่งมีผลต่อความปลอดภัยและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และการป้องกันมลภาวะที่เกิดจากสถานที่ผลิต และมีหน้าที่สนับสนุนให้ราชการส่วนท้องถิ่นใช้มาตรฐานทางวิชาการที่เหมาะสมเพื่อกำหนดเป็นข้อกำหนดท้องถิ่น และส่งเสริมการบังคับใช้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ ในท้องถิ่น

## ๔) สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

มีหน้าที่ความรับผิดชอบดังนี้ วิเคราะห์ข้อมูล สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในภาพรวมของประเทศ, เป็น National Focal Point / INFOSAN (International Food Safety Authority Network) Emergency contact point ในการประสานข้อมูลความเสี่ยง และความปลอดภัยของอาหารจากองค์การอนามัยโลก (INFOSAN Head Quarter) และระดับภูมิภาครวมทั้งเครือข่ายระหว่างประเทศอื่น ๆ

ที่มีการแจ้งข้อมูลเข้ามา ตลอดจนการแจ้งข้อมูลจาก FAST กรณีอาหารนำเข้า , เป็นหน่วยงานเชื่อมโยงเพื่อให้เกิดกลไกการจัดการอาหารปลอดภัยในทุกภาคส่วน เป็นต้น

#### ๕) สำนักโรคติดต่อทั่วไป : กรมควบคุมโรค

มีหน้าที่ความรับผิดชอบดังนี้ ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อที่เกี่ยวข้องกับอาหาร อนุสัญญาหรือกฎข้อบังคับระหว่างประเทศและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง , กำหนดและพัฒนาคุณภาพมาตรฐาน การดำเนินการในการเฝ้าระวัง ป้องกัน และการควบคุมโรคและภัยคุกคามสุขภาพจากการบริโภคอาหารของ ประชาชน , ถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีในการเฝ้าระวัง ป้องกัน และควบคุมโรคและภัยที่คุกคาม สุขภาพจากการบริโภคอาหาร ให้แก่หน่วยงานภาครัฐ เอกชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และประชาชน , จัด และพัฒนาระบบกลไกและเครือข่ายในการเฝ้าระวังป้องกันและการควบคุมโรคและภัยที่คุกคามสุขภาพจาก การบริโภคอาหารรวมทั้งสื่อสัญญาณเตือนภัยการระบาดของโรคแก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและสาธารณชน, ดาเนินการร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการเฝ้าระวังป้องกันควบคุมโรคและภัยที่คุกคามสุขภาพจากการบริโภค อาหารกรณีที่เป็นปัญหาทางกว้างเกิดโรคระบาดรุนแรงหรือมีแนวโน้มที่จะขยายตัวเป็นปัญหารุนแรง, ปฏิบัติการ อื่นใดตามที่กฎหมายกำหนดให้เป็นอำนาจหน้าที่ของกรมควบคุมโรคหรือตามที่กระทรวงหรือคณะรัฐมนตรี มอบหมาย เป็นต้น

#### ๖) องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น : กระทรวงมหาดไทย

##### ๖.๑) กรุงเทพมหานคร

ตามพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๒๘ กำหนดให้ กรุงเทพมหานครมีสถานะเป็นนิติบุคคล และมีผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครมาจากการเลือกตั้งโดยตรง และ เป็นผู้รับผิดชอบในการบริหารงาน อยู่ในตำแหน่งตามวาระคราวละสี่ปี นับแต่วันเลือกตั้ง โดยมีฝ่ายนิติบัญญัติ คือสภากรุงเทพมหานครที่ได้รับการเลือกตั้งจากชาวกรุงเทพมหานครเช่นกัน ดำเนินงานร่วมกับ กรุงเทพมหานครมีหน่วยงานที่สังกัด จำนวน ๑๙ สำนัก และ สำนักงานเขต ๕๐ เขต สำหรับหน่วยงานที่ รับผิดชอบเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร เป็นต้น

สำนักอนามัย เป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบในการตรวจสอบผลิตภัณฑ์สุขภาพ ณ สถานที่จำหน่าย สถานที่ผลิต และสถานที่นำเข้า โดยมีหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการภารกิจด้านอาหาร ได้แก่

๑) กองสุขาภิบาลอาหาร รับผิดชอบภารกิจตรวจสอบอาหาร ณ สถานที่จำหน่าย และกองสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม รับผิดชอบภารกิจตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ได้แก่ น้ำบริโภคในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิทและน้ำแข็ง (น้ำร่อน) โดยฝ่ายสุขาภิบาลโรงงานและกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๒) สำนักงานชั้นสูงตรสารณสุข สนับสนุนภารกิจตรวจสอบวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ทางห้องปฏิบัติการ

๓) สำนักงานเขต ๕๐ เขต โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล รับผิดชอบภารกิจตรวจสอบอาหาร ทั้งสถานที่ผลิต และสถานที่จำหน่าย

##### ๖.๒) องค์การบริหารส่วนตำบล, เทศบาล และเมืองพัทยา

๑) องค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) แบ่งเป็น ๓ ระดับ คือ ขนาดใหญ่ ขนาดกลาง และขนาดเล็ก มีจำนวนทั้งหมด ๕,๓๐๓ แห่ง (ข้อมูล ณ วันที่ ๖ สิงหาคม ๒๕๖๓ กรมส่งเสริมการปกครอง ส่วนท้องถิ่น) มีหน่วยงานที่รับผิดชอบงาน คบส. คือ ส่วนสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม มีหน้าที่ความรับผิดชอบ คือ งานอนามัยและสิ่งแวดล้อม , งานส่งเสริมสุขภาพและสาธารณสุข, งานรักษาความสะอาดและงานควบคุม

โรค สำหรับกรอบอัตรากำลังด้านสาธารณสุข มีเพียง ๑๒๐ ขนาดใหญ่บางแห่งเท่านั้นที่มีบุคลากรในการดำเนินงาน

๒) เทศบาล แบ่งเป็น ๓ ระดับ คือ เทศบาลนคร (๓๐ แห่ง) เทศบาลเมือง (๑๙๒ แห่ง) และเทศบาลตำบล (๒,๒๔๗ แห่ง) (ข้อมูล ณ วันที่ ๖ สิงหาคม ๒๕๖๓ กรมส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่น) มีสำนัก/กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบภารกิจการตรวจสอบผลิตภัณฑ์สุขภาพ ณ สถานที่จำหน่าย มีหน้าที่ความรับผิดชอบด้านสาธารณสุข เช่น งานศูนย์บริการสาธารณสุข, งานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม, งานรักษาความสะอาด, งานส่งเสริมสุขภาพ และงานป้องกันและควบคุมโรคติดต่อ

๓) เมืองพัทยา สำนักงานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เมืองพัทยา มีหน่วยงานที่รับผิดชอบภารกิจการตรวจสอบผลิตภัณฑ์สุขภาพ ณ สถานที่จำหน่าย มีหน่วยงานหลักในการดำเนินงาน คือ งานคุ้มครองผู้บริโภค สังกัดฝ่ายสุขาภิบาล

นอกจากนี้ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้กำหนดกรอบภารกิจที่ถ่ายโอนให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นไว้ในแผนปฏิบัติการกำหนดขั้นตอนการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ฉบับที่ ๑ พ.ศ.๒๕๔๕ จำนวน ๔ ภารกิจ คือ

(๑) การผลิตสื่อและหรือเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ข้อมูลข่าวสารด้านอาหารและยา เช่น แผ่นพับ การเลือกซื้อ เลือกใช้ผลิตภัณฑ์อาหารหรือเครื่องสำอาง การประชาสัมพันธ์ทางวิทยุหรือหอกระจายข่าวเรื่องอันตรายจากน้ำมันทอดซ้ำ เป็นต้น

(๒) การเสริมสร้างศักยภาพผู้บริโภคด้านความรู้ในการบริโภคและเรียกร้องสิทธิอันชอบธรรม เช่น มีเวทีให้ความรู้กับผู้บริโภคเกี่ยวกับฉลากผลิตภัณฑ์อาหารหรือเครื่องสำอาง ประชาสัมพันธ์ของทาง การร้องเรียนหากพบปัญหาจากการใช้ผลิตภัณฑ์สุขภาพ เป็นต้น

(๓) การสร้างและขยายเครือข่ายการมีส่วนร่วมในงานคุ้มครองผู้บริโภคในท้องถิ่น เช่น สร้างและ ขยายเครือข่ายชมรมผู้ประกอบการ อย.น้อย อสม. เป็นต้น

(๔) การตรวจสอบติดตามคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ ในสถานที่จำหน่ายตามที่ระบุ ใน พ.ร.บ.แต่ละประเภท ซึ่งปัจจุบันได้รับการแต่งตั้งเป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ตาม พ.ร.บ.อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และ พ.ร.บ.เครื่องสำอาง พ.ศ. ๒๕๕๘

### ๓) ด้านศุลกากร: กรมศุลกากร

ด้านศุลกากรเป็นหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ในการควบคุมกระบวนการนำเข้าสินค้า ส่วนด้านอื่น ๆ เช่น ด้านตรวจพืช ด้านกักกันสัตว์ ด้านตรวจสัตว์น้ำ ด้านอาหารและยา เป็นหน่วยงานสนับสนุนทางวิชาการของกระบวนการนำเข้าเพื่อไม่ให้เกิดผลกระทบต่อเศรษฐกิจของประเทศ ตลอดจนความปลอดภัยในสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค รวมถึงสิ่งแวดล้อม สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาถือว่าเป็นหน่วยงานหลักที่มีหน้าที่ควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งมีอำนาจในการพิจารณาอนุญาต ควบคุม กำกับดูแลอาหารที่ผลิตและจำหน่ายภายในประเทศ รวมถึงอาหารที่นำเข้าตามพระราชบัญญัติ พ.ศ. ๒๕๒๒ แต่อย่างไรก็ตามมติคณะรัฐมนตรีเมื่อวันที่ ๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๔๖ ได้กำหนดกรอบแนวทางปฏิบัติการตรวจสอบควบคุมคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหาร ซึ่งในระบบควบคุมการนำเข้านั้น กำหนดให้กระทรวงสาธารณสุข ควบคุมการนำเข้า ยา เกษษเคมีภัณฑ์ อาหารสำเร็จรูปและวัตถุดิบในการผลิตอาหาร ยกเว้นเนื้อสัตว์ปลาหูฉลาม และกุ้งให้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์เป็นผู้ดูแล



อย่างไรก็ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ยังไม่มีการบังคับให้ต้องนำอาหารมาผ่านการตรวจสอบที่ด่านอาหารและยา สินค้าอาหารที่ผ่านด่านศุลกากรแล้วจึงไม่ต้องส่งมาที่ด่านอาหารและยาก็ได้ ซึ่งแตกต่างจาก พ.ร.บ.ยา ที่บังคับให้ต้องยื่นตรวจสอบฉลาก ใบทะเบียนรับรอง ใบแปล ใบรับรอง

#### ๘) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

มีอำนาจหน้าที่ที่เกี่ยวกับการเกษตร การประมง การปศุสัตว์ และอื่น ๆ ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยในห่วงโซ่อาหารโดยหน่วยงานภายในกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่

- กรมวิชาการเกษตรและกรมส่งเสริมการเกษตร มีหน้าที่ปรับปรุงพันธุ์พืช ผัก ผลไม้ และธัญพืช คัดเลือกพันธุ์พืชดังกล่าวและส่งเสริมให้เกษตรกรปลูก ดูแลให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพดี ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการใช้สารเคมีในการเพาะปลูกและส่งเสริมการปลูกพืชแบบไร้นาสวนผสมเพื่อลดการใช้สารเคมี

- กรมประมง มีอำนาจหน้าที่ดูแลสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ที่ได้มาจากการประมงหรือการจับจากธรรมชาติ จากการเพาะเลี้ยงและจากการนำเข้า กำหนดมาตรฐานฟาร์ม การตรวจสอบผลผลิตจากการทำการประมงชายฝั่ง และกระบวนการผลิตสัตว์น้ำชายฝั่งให้ได้มาตรฐานด้านความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

- กรมปศุสัตว์ ทำหน้าที่ดูแลและควบคุมการเลี้ยงสัตว์ ทั้งด้านสุขภาพ การบำบัดโรค การบำรุงพันธุ์ การควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ สถานพยาบาลสัตว์ โรคระบาดสัตว์ จนถึงการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสัตว์

- กรณีนำเข้าอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีการถ่ายโอนภารกิจให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ตรวจสอบการนำเข้าสินค้าเกษตรตามพิกัดศุลกากรและรหัสสถิติ (HS CODE) รวมทั้งสินค้าอาหารตามพิกัดศุลกากรดังกล่าวที่มีการถ่ายโอนภารกิจตรวจสอบการนำเข้าที่ถูกส่งออกแล้วถูกส่งคืนกลับมาแม้จะมีวัตถุประสงค์จำหน่ายในประเทศ รายละเอียดตามภาคผนวกที่ ๕

- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) เป็นหน่วยงานกลางด้านมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารของไทย เป็นหน่วยงานที่กำหนดมาตรฐานการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารเฉพาะด้านการส่งออก หรือมาตรฐานระบบ การเจรจาเพื่อแก้ปัญหาทางการค้าเชิงเทคนิคเพื่อปรับปรุงและยกระดับคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหารของไทยให้มีคุณภาพมาตรฐานและสอดคล้องกับมาตรฐานสากลสามารถแข่งขันได้ในเวทีโลก นอกจากนี้ยังเป็นหน่วยงานที่กำกับดูแล (Accreditation Body: AB) องค์กรที่ให้การรับรอง (Certification Body : CB) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤติ (Hazard Analysis and Critical Control Point : HACCP) ในกระบวนการผลิตอาหารในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

#### ๙) สำนักงานตำรวจแห่งชาติ

เป็นหน่วยงานที่บังคับใช้กฎหมายกับผู้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และพระราชบัญญัติอื่น ๆ ซึ่งมีบทลงโทษทางอาญา ในบางกรณีต้องขอความร่วมมือเจ้าหน้าที่ตำรวจเพื่อดำเนินการในกรณีที่มีความซับซ้อน ต้องใช้ทักษะความเชี่ยวชาญในการสืบหาแหล่งกระทำ ความผิด หรือต้องมีการตรวจค้นและจับกุม ทั้งนี้เพื่อให้มีการดำเนินงานที่มีประสิทธิภาพในการปราบปรามมากขึ้น โดยในปัจจุบันสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ประสานขอความร่วมมือในการ ดำเนินการปราบปรามผู้กระทำผิดกฎหมายครอบคลุมพื้นที่ทั่วประเทศ ได้แก่ กองบังคับการปราบปรามการกระทำความผิดเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค (บก.ปคบ.) สถานีตำรวจนครบาล และสถานีตำรวจภูธร เป็นต้น

#### ๑๐) กระทรวงอุตสาหกรรม มีกรมที่เกี่ยวข้อง ๒ หน่วยงาน คือ

- กรมโรงงานอุตสาหกรรม ทำหน้าที่ควบคุมสถานประกอบการที่เป็นโรงงาน

- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ทำหน้าที่สนับสนุนการนำแนวทางการปฏิบัติที่ดีในการผลิต (GMP) และ ระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤติ (HACCP) มาใช้ในลักษณะสมัครใจสำหรับระบบการผลิตอุตสาหกรรม

#### ๑๑) กระทรวงพาณิชย์

โดยกรมการค้าต่างประเทศ ดำเนินการเกี่ยวกับการค้าต่างประเทศ การนำเข้าและส่งออก ติดตามและดำเนินการแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับมาตรการหรือข้อกีดกันทางการค้าของต่างประเทศเพื่อปกป้องรักษาผลประโยชน์ทางการค้าและส่งเสริมภาคเอกชนใช้สิทธิประโยชน์ทางการค้า

#### ๑๒) สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (สคบ.)

มีหน้าที่รับเรื่องราวร้องทุกข์จากผู้บริโภคที่ได้รับความเดือดร้อนเสียหายอันเนื่องมาจากการกระทำของผู้ประกอบธุรกิจ ภายใต้พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งเป็นกฎหมายฉบับแรกของประเทศไทยที่มีการจัดตั้งองค์กรของรัฐเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคโดยตรง และมีบทบาทด้านการดูแลผู้บริโภคในเรื่องของความสะอาดปลอดภัยของอาหาร การโฆษณาอาหาร การแสดงฉลาก ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.๒๕๒๒ และ พ.ศ.๒๕๔๑

#### ๑๓) ภาคการศึกษา

เป็นภาคีเครือข่ายเพื่อให้เกิดการสื่อสารความเสี่ยงผ่านเด็กนักเรียน นักศึกษา ไปสู่ครอบครัวและกลุ่มเพื่อน ส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาศักยภาพของผู้บริโภค เป็นการถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารปลอดภัยได้อย่างยั่งยืน หากกลุ่มเป้าหมายนี้มีความเข้มแข็ง รู้คิด รู้ป้องกัน รู้แก้ไข ก็จะทำให้ปัญหาเรื่องอาหาร ที่ผิดกฎหมายและอาหารไม่ปลอดภัยลดน้อยถอยลง และหมดจากประเทศไทยได้

#### ๑๔) ภาคเอกชน

มีบทบาทเกี่ยวกับการส่งเสริมการดำเนินกิจกรรมในระบบอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร รวมทั้งการสนับสนุนในส่วนที่เกี่ยวข้องเพื่อสร้างจิตสำนึกและการป้องกันการแก้ไขปัญหาจากห่วงโซ่การผลิตอาหาร โดยภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง ได้แก่

- สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย เป็นนิติบุคคลมีอำนาจหน้าที่ดำเนินงานตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการสนับสนุนส่งเสริมในอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร เช่น ส่งเสริม สนับสนุนการศึกษา วิจัย อบรม เผยแพร่วิชาการและเทคโนโลยีเกี่ยวกับอุตสาหกรรม ตรวจสอบสินค้า ออกใบรับรองแหล่งกำเนิดหรือใบรับรองคุณภาพสินค้า ควบคุมดูแลให้สมาชิกปฏิบัติตามกฎหมายเกี่ยวกับการประกอบอุตสาหกรรม ปฏิบัติกิจการอื่น ๆ ตามกฎหมายกำหนด และมีบทบาทที่สำคัญอีกประการหนึ่งคือ ร่วมเป็นกรรมการในคณะกรรมการร่วมภาครัฐบาลและเอกชนเพื่อแก้ไขปัญหาทางเศรษฐกิจ หรือ กรอ. ซึ่งมีนายกรัฐมนตรีเป็นประธาน และมีส่วนร่วมดูแลส่งเสริมและวางแผนรวมทั้งนำเสนอปัญหาและแนวทางแก้ไขกฎหมาย ระเบียบวิธีการปฏิบัติต่าง ๆ ให้มีประสิทธิภาพและเอื้อประโยชน์ต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมและเศรษฐกิจโดยรวมทุกภูมิภาคของประเทศ

- สมาคมผู้ค้าปลีก มีวัตถุประสงค์ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร คือ ส่งเสริมคุณภาพของสินค้าที่สมาชิกเป็นผู้ผลิตหรือจำหน่ายให้เข้ามาตรฐาน ตลอดจนวิจัยและปรับปรุงการผลิตและการค้าให้ได้ผลดียิ่งขึ้น ร่วมมือกับรัฐบาลในการส่งเสริมการค้าปลีกให้อยู่ในมาตรฐานที่ดีสอดคล้องกับนโยบายของทางราชการ (ที่มา :<http://thairetailer.com/>)

### ๑๕) สถาบันอาหาร

เป็นองค์กรในการพัฒนาภาคอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยในรูปแบบสถาบัน โดยมีภารกิจเป็นแหล่งให้ข้อมูลด้านการค้าและเทคโนโลยี การบริการด้านการตรวจวิเคราะห์ การประสานความร่วมมือในการแก้ปัญหาเพื่อยกระดับขีดความสามารถของอุตสาหกรรมอาหารให้ทันสถานการณ์ และตอบสนองความต้องการของภาครัฐและเอกชน (ที่มา: <http://nfi.or.th/>)

### ๑๖) สถาบันคั้นควาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

เป็นสถาบันเฉพาะทางที่ทำหน้าที่ศึกษาวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร เพื่อเป็นแหล่งข้อมูลการให้บริการด้านวิชาการแก่สังคมตลอดจนทำวิจัยตามนโยบายของรัฐบาลเพื่อแก้ไขปัญหาทางเศรษฐกิจของประเทศที่เกี่ยวข้องกับผลผลิตทางการเกษตร (ที่มา: <http://ifrpd.ku.ac.th/>)

### ๑๗) สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารแห่งประเทศไทย (FoSTAT)

เป็นองค์กรอิสระด้านวิชาชีพไม่มุ่งเน้นแสวงหาผลกำไร ตั้งขึ้นโดยการรวมกลุ่มของอาจารย์และนักวิชาการที่สนใจในปัญหาต่าง ๆ ด้านอาหาร มีวัตถุประสงค์ในการพัฒนาวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับอาหาร พัฒนาบุคลากรที่จะมาสนับสนุนอุตสาหกรรมอาหาร รวมทั้งเป็นศูนย์กลางในการสร้างความร่วมมือด้านวิทยาศาสตร์การอาหารระหว่างองค์กรต่าง ๆ ทั้งในและต่างประเทศ (ที่มา: <http://fostat.org>)

### ๑๘) ภาคประชาชน

ได้แก่ ผู้บริโภคหรือประชาชนทั่วไป รวมถึงองค์กรที่ต้องการเป็นกระบอกเสียงให้ประชาชน เช่น สภาองค์กรของผู้บริโภค (สภาผู้บริโภค) เกิดจากการรวมตัวขององค์กรผู้บริโภคตามเจตนารมณ์ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พ.ศ.๒๕๖๐ มาตรา ๔๖ และตามพระราชบัญญัติ (พ.ร.บ.) การจัดตั้งสภาองค์กรของผู้บริโภค พ.ศ.๒๕๖๒ มีสถานะเป็นนิติบุคคล เป็นตัวแทนผู้บริโภคที่มีความเป็นอิสระ มีวัตถุประสงค์เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคทุกด้าน เป็นตัวแทนของผู้บริโภคในการดำเนินการเรื่องต่าง ทั้งการเฝ้าระวังสินค้าไม่ปลอดภัย โกงเคลือบโปงคดีแทน การเสนอแนะนโยบายต่อคณะรัฐมนตรีและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อให้การคุ้มครองสิทธิผู้บริโภคมีความเข้มแข็งและให้การดำเนินการต่างๆ สะดวกขึ้น

### บทที่ ๓

## การวิเคราะห์ระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

จากที่กล่าวมาแล้วในบทที่ ๒ ถึงกลไกสำคัญ ๔ ประการ ได้แก่ การออกกฎหมาย การกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด การกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด ระบบฐานข้อมูลและการเชื่อมโยง ในการขับเคลื่อนให้ระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารเดินไปข้างหน้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ ภายใต้การดำเนินการของหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนทั้งภาครัฐ (ส่วนกลาง ส่วนภูมิภาค และท้องถิ่น) ภาคเอกชน ภาคการศึกษา และภาคประชาชน โดยในส่วนของการทำงานการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่นมีกองส่งเสริมงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น (คป.) เป็นผู้เชื่อมโยงประสานข้อมูล ติดตามผลการดำเนินงานตามแผนงาน กิจกรรมสำคัญ และตัวชี้วัด ภายใต้การมอบอำนาจให้พนักงานเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานเพื่อขับเคลื่อนตามกลไก ๔ ประการข้างต้น ให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

อย่างไรก็ตามแม้ว่าจะมีการดำเนินงานการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารด้วยระบบกลไกการดำเนินงานการออกกฎหมาย การกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด การกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด ระบบฐานข้อมูลและการเชื่อมโยง แต่ยังคงพบปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร จึงควรมีการทบทวนวิเคราะห์กลไกการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารว่ายังมีจุดอ่อนหรือปัญหาอุปสรรคในแต่ละกลไกอย่างไร เพื่อนำไปสู่แนวทางการพัฒนาระบบงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร เพื่อให้ระบบงานคุ้มครองผู้บริโภคมีความเข้มแข็ง ลดอัตราความเจ็บป่วย ลดการสูญเสียทางเศรษฐกิจ และเพิ่มความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคต่อไป

### ๓.๑ การวิเคราะห์กลไกของระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

#### ๓.๑.๑ การออกกฎหมาย

รูปภาพที่ ๑๐ กลไกระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ภายใต้ พ.ร.บ.อาหาร พ.ศ.๒๕๒๒



การออกกฎหมาย มาตรฐาน กฎ ระเบียบ ต่างๆ ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ดำเนินการ โดย กลุ่มกำหนดมาตรฐาน กองอาหาร เพื่อให้ผู้เกี่ยวข้องกับการกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด และการกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด ทั้งส่วนกลาง ส่วนภูมิภาค และส่วนท้องถิ่น นำไปปฏิบัติให้สอดคล้องในทิศทางเดียวกัน อย่างไรก็ตามในการดำเนินการที่ผ่านมายังคงพบสภาพปัญหาจากการออกกฎหมาย มาตรฐาน กฎระเบียบอยู่ ประกอบกับพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ใช้บังคับมาเป็นระยะเวลานาน จึงมีความไม่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน

### ข้อพิจารณาและสภาพปัญหา

- ไม่มีการประเมินผลสัมฤทธิ์ของกฎหมาย มาตรฐาน หรือกฎระเบียบ ต่าง ๆ ที่บังคับใช้ มีกฎหมายหลายฉบับในการบังคับใช้คุณภาพมาตรฐานทำให้มีความยุ่งยากต่อการบังคับใช้ของเจ้าหน้าที่ที่พิจารณาอนุญาตและเจ้าหน้าที่ที่ตรวจสอบเพื่อดำเนินคดี รวมถึงผู้ประกอบการไม่เข้าใจและยากต่อการปฏิบัติให้เป็นไปตามกฎหมายเพราะมีกฎหมายหลายฉบับที่ต้องปฏิบัติตาม เช่น เรื่องการแสดงฉลากอาหาร เป็นต้น ดังนั้นจึงควรมีการวางแผนประเมินผลสัมฤทธิ์กฎหมายเพื่อทบทวนประสิทธิภาพของการบังคับใช้ เพื่อให้บรรลุเป้าหมายในการคุ้มครองผู้บริโภค

- การกำหนดที่นิยามที่ยืดหยุ่นตามกฎหมายอื่นทำให้เกิดผลกระทบต่อการใช้ เช่น นิยามคำว่า “โรงงาน หมายความว่า โรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานที่ตั้งขึ้นเพื่อผลิตอาหาร” ซึ่งการเข้าใจของ “โรงงาน” จะพิจารณากำลังแรงม้าและจำนวนคนงานตามพระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ.๒๕๓๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติโรงงาน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๒ มาตรา ๔ “โรงงาน หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือยานพาหนะที่ใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ห้าสิบลำแรงม้า หรือ กำลังเทียบเท่าตั้งแต่ห้าสิบลำแรงม้าขึ้นไป หรือใช้คนงานตั้งแต่ห้าสิบคนขึ้นไปโดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตามเพื่อประกอบกิจการโรงงาน ทั้งนี้ ตามประเภทหรือชนิดของโรงงานที่กำหนดในกฎกระทรวง” ทำให้การพิจารณาเงื่อนไขสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงานจากเดิมเครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ ๕ แรงม้าขึ้นไป หรือ คนงานตั้งแต่ ๗ คนขึ้นไป เปลี่ยนเป็น เครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ ๕๐ แรงม้าขึ้นไป หรือ คนงานตั้งแต่ ๕๐ คนขึ้นไป ซึ่งส่งผลกระทบต่อพิจารณาดำเนินการตามกฎหมายในบางกรณี เช่น กรณีการตรวจสอบแล้วพบว่า สถานที่ผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายแต่ยังไม่ได้รับอนุญาตผลิตอาหารจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยเครื่องจักรมีกำลังแรงม้าและจำนวนคนงานไม่เข้านิยาม “โรงงาน” ทำให้ไม่เข้านิยามมาตรา ๑๔ วรรคหนึ่ง “ห้ามมิให้ผู้ใดตั้งโรงงานผลิตอาหารอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่ได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต...” และไม่สามารถดำเนินคดีตามบทกำหนดโทษมาตรา ๕๓ “ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๑๔ วรรคหนึ่ง หรือมาตรา ๑๕ วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสามหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ” และกรณีประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๑) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง น้ำผึ้ง ข้อ ๘ ระบุ “ประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับกับน้ำผึ้งที่ผลิตเพื่อจำหน่าย โดยสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าลักษณะเป็นโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน” ทำให้ผู้ประกอบการหลายรายที่จากเดิมเคยได้รับอนุญาตเป็นสถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงานแต่เปลี่ยนสภาพมาเป็นสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ไม่เข้านิยามของประกาศฯ ฉบับดังกล่าว ส่งผลให้เกิดช่องว่างของผู้จงใจกระทำความผิดกฎหมายได้

- ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ไม่ได้กำหนดอำนาจในการเรียกคืนผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปลอดภัยจากท้องตลาดไว้ โดยเฉพาะในกรณีที่ปรากฏผลการตรวจพิสูจน์พบว่า เป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา ๒๖ หรือเป็นอาหารปลอมตามมาตรา ๒๗ หรือเป็นอาหารผิดมาตรฐานตามมาตรา ๒๘ หรือเป็นอาหารที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรืออนามัยของประชาชน หรือภาชนะบรรจุใดประกอบด้วยวัตถุที่อาจเป็นอันตรายเมื่อใช้บรรจุอาหาร ทำให้การคุ้มครองผู้บริโภคกระทำไม่ได้ไม่ครอบคลุม

ถึงแม้ว่า ปัจจุบันได้มีการกำหนดมาตรการเรียกคืนสินค้า ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ.๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดพื้นฐาน ข้อ ๓.๑๐ ระบุ “มีบันทึกเกี่ยวกับชนิด ปริมาณการผลิต และข้อมูลการจำหน่าย รวมทั้งมีวิธีการเรียกคืนสินค้า (เฉพาะกรณีผลิตผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจัดเป็น M)” ตามคู่มือการตรวจสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตที่บังคับใช้เป็นกฎหมาย (GMP-๔๒๐) ได้อธิบายข้อพิจารณาเพื่อใช้ในการตรวจประเมินให้ครบถ้วนครอบคลุมใน ๒ กรณีคือ

(๑) กรณีข้อ ๓.๑๐.๑ กรณีผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร จัดเป็นข้อบกพร่องรุนแรง

(๒) กรณีข้อ ๓.๑๐.๒ ผลิตอาหารอื่นนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

โดยมีข้อพิจารณา ได้แก่

➤ ต้องมีบันทึกเกี่ยวกับชนิด ปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์ตลอดจนข้อมูลการจำหน่าย แหล่งกระจายสินค้า หรือผู้รับซื้อ เพื่อให้มีข้อมูลที่เพียงพอสามารถติดตามเรียกคืนสินค้าและจัดการกับผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหาได้อย่างทันที่

➤ มีมาตรการที่จะแสดงได้ว่า กรณีที่พบปัญหาความไม่ปลอดภัยมีวิธีการในการเรียกคืนสินค้านั้นๆ มาได้อย่างสมบูรณ์ รวดเร็ว และชัดเจน มีมาตรการจัดการกับผลิตภัณฑ์ที่ถูกเรียกคืนโดยการแยกและกักผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหา โดยผู้ที่มีความรู้และได้รับมอบหมายในการควบคุมกระบวนการผลิตโดยนำผลิตภัณฑ์ที่แยกและกักไว้ไปดำเนินการด้วยวิธีการที่เหมาะสม เพื่อให้ผลิตภัณฑ์นั้นมีความปลอดภัยหรือมีการทำลายผลิตภัณฑ์แล้วแต่กรณี

➤ เป็นข้อบกพร่องรุนแรง เฉพาะกรณีผลิตผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ซึ่งไม่มีการจัดทำบันทึก หรือไม่มีการเรียกคืนสินค้า หรือไม่มีการจัดการกับผลิตภัณฑ์ที่ถูกเรียกคืน ดังนั้นกรณีผู้ตรวจประเมินพบว่าสถานที่ผลิตมีการผลิตอาหารหลายประเภท มีทั้งผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและผลิตภัณฑ์อื่นที่ไม่ใช่ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ต้องบันทึกลงในช่องหมายเหตุในบันทึกการตรวจประเมินให้ชัดเจนว่าประเมินพบในกรณีใด

เกณฑ์การผ่านข้อกำหนดพื้นฐาน ต้องผ่านร้อยละ ๖๐ ในทุกหมวด และแต่ละหมวดต้องผ่านร้อยละ ๖๐ ขึ้นไป และต้องไม่พบข้อบกพร่องรุนแรง แต่หากไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน GMP ถือว่าฝ่าฝืนมาตรา ๖(๗) โทษตามมาตรา ๔๙ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ดังนั้นในข้อ ๓.๑๐.๒ สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์เสริมอาหารต้องมีมาตรการการเรียกคืนสินค้า หากไม่มีสามารถพิจารณาให้ไม่ผ่าน แต่ถ้าเป็นผลิตภัณฑ์อื่นให้ปรับข้อปรับปรุง แต่เงื่อนไขดังกล่าวไม่ครอบคลุมกรณี สถานที่ผลิตเกลือบริโภค สถานที่คัดและบรรจุผักและผลไม้สดบางชนิด สถานที่จำหน่ายอาหาร ณ ที่หรือทางสาธารณะ รวมทั้งผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้า จึงเป็นจุดอ่อนของกฎหมายที่ไม่มีอำนาจในการเรียกคืนผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปลอดภัยจากท้องตลาด

● มาตรการกำหนดโทษจำคุก เป็นมาตรการที่ไม่สามารถบังคับใช้ให้เกิดผลได้ตามวัตถุประสงค์ ตามสมควรในการลงโทษจำคุกการกระทำความผิดของนิติบุคคล ซึ่งควรเพิ่มข้อกำหนดความรับผิดชอบทางอาญาของผู้แทนนิติบุคคลอันเนื่องมาจากการกระทำของนิติบุคคลซึ่งเกิดจากการสั่งการหรือไม่สั่งการ หรือการกระทำหรือไม่กระทำการอันเป็นหน้าที่ที่ต้องกระทำของผู้แทนนิติบุคคลนั้น เช่น ในกรณีที่ผู้กระทำความผิดซึ่งต้องได้รับโทษตามพระราชบัญญัตินี้เป็นนิติบุคคลถ้าการกระทำความผิดของนิติบุคคลนั้นเกิดจากการสั่งการหรือการกระทำของบุคคลใดหรือไม่สั่งการหรือไม่กระทำการอันเป็นหน้าที่ที่ต้องกระทำของกรรมการผู้จัดการ ผู้จัดการ หรือบุคคลใดซึ่งต้องรับผิดชอบในการดำเนินงานของนิติบุคคลนั้นผู้นั้นต้องรับโทษตามที่บัญญัติไว้สำหรับความผิดนั้นๆ ด้วย

- ประเด็นข้อกฎหมายเกี่ยวกับการโฆษณาอาหาร จากผลการศึกษากฎหมายในการควบคุมการโฆษณาผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ของ ธนพงศ์ ภูผาสี และคณะ (๒๕๖๕) มาตรการทางกฎหมายในการควบคุมกำกับ และดูแลการโฆษณาผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร มีความไม่ชัดเจนของมาตรา ๔๐ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ มีโทษตามมาตรา ๗๐ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือ ปรับไม่เกินสามหมื่นบาท หรือ ทั้งจำ ทั้งปรับ ที่ต้องอาศัยการตีความและการพิสูจน์ถึงการเป็นโฆษณาที่มีถ้อยคำเกินจริงหรือหลอกลวงผู้บริโภค จึงพบว่ามีการดำเนินคดีโดยมาตรานี้ไม่ประสบผลสำเร็จเท่าที่ควร ส่วนใหญ่ดำเนินคดีเฉพาะในมาตรา ๔๑ เรื่อง การโฆษณาอาหารโดยไม่ได้รับอนุญาต ซึ่งมีบทกำหนดโทษที่อัตราเบากว่าเดิม คือ ปรับไม่เกินห้าพันบาทและไม่มีโทษจำคุก ทำให้ผู้ประกอบการไม่เกรงกลัวและเกิดการกระทำความผิดซ้ำอยู่เสมอและไม่มีปริมาณคดีลดลง แม้ว่าจะมีการเฝ้าระวังและกวดขันเข้มงวด สอดคล้องกับข้อมูลการร้องเรียนโฆษณาอาหาร ของศูนย์จัดการเรื่องร้องเรียนและปราบปรามการกระทำผิดกฎหมายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สุขภาพแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น ปีงบประมาณ ๒๕๕๙ – ๒๕๖๔ พบว่ามีจำนวนร้องเรียนโฆษณาอาหาร ๑๕๙ ครั้ง, ๑๑๘ ครั้ง, ๗๑๗ ครั้ง, ๑,๐๗๓ ครั้ง และ ๔๕๑ ครั้ง ตามลำดับ

- การบังคับใช้กฎหมายในบางเรื่องมีหลายฉบับ เช่น การแสดงฉลากอาหาร ที่เป็นประกาศ แนวนอน โดยผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุ คือ อาหารที่มีภาชนะหุ้มห่อเพื่อจำหน่าย จะมีประกาศกระทรวง สาธารณสุข ๓ ฉบับ ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. เรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ.๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒) และ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๑) พ.ศ.๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่องการแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๓) ทำให้มีความซับซ้อน ผู้ประกอบการเข้าใจยากส่งผลต่อการปฏิบัติตามให้ถูกต้องตามข้อกฎหมายได้อย่างเคร่งครัด ส่งผลให้มีผู้บริโภค บางกลุ่มอาศัยความซับซ้อนของกฎหมายเป็นเครื่องมือในการแจ้งเรื่องร้องเรียนกรณีสินบนนำจับ โดยความผิดที่ ผู้ร้องเรียนแจ้ง อาทิเช่น การไม่ระบุวันเดือนปีผลิต/หมดอายุ เป็นข้อความภาษาไทย, ปริมาณร้อยละของ ส่วนประกอบไม่เรียงลำดับจากปริมาณมากไปน้อย, การแสดงตำแหน่งข้อมูลผู้แพ้ไม่อยู่ได้ส่วนประกอบ เป็นต้น นอกจากนี้ทำให้เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน โดยเฉพาะในส่วนภูมิภาคซึ่งต้องปฏิบัติงานตามพระราชบัญญัติภายใต้ อย. หลายฉบับ และมีการหมุนเวียนงานรับผิดชอบ โยกย้ายบ่อย จึงทำให้เกิดความเข้าใจและนำไปบังคับใช้ที่ไม่เป็นไปในทิศทางเดียวกันกับส่วนกลาง ต้องมีการอบรมให้ความรู้เพื่อทำความเข้าใจให้ตรงกัน

### ๓.๑.๒ การกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด (Pre Marketing Control)

จากที่ได้กล่าวถึงภาพรวมการยื่นขออนุญาตสถานที่ (ผลิต นำเข้า) ขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร และการโฆษณาอาหารแล้วในบทที่ ๒ ในที่นี้ผู้เขียนจะได้วิเคราะห์กลไกการกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด เพื่อให้เห็นสภาพปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินการ ดังนี้

ตารางที่ ๔ ผลการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์ โฆษณา สถานประกอบการ ด้านอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒-๒๕๖๔

ประเภทคำขอ	ปีงบประมาณ (หน่วยนับ : รายการ)					
	พ.ศ.๒๕๖๐	พ.ศ.๒๕๖๑	พ.ศ.๒๕๖๒	พ.ศ.๒๕๖๓	พ.ศ.๒๕๖๔	พ.ศ.๒๕๖๕
ผลิตภัณฑ์	๗๔,๐๒๐	๑๐๒,๕๗๐	๔๙,๕๙๔	๔๐,๐๔๓	๔๖,๗๔๐	๔๓,๖๔๙
สถานประกอบการ	๕,๓๓๖	๔,๐๐๑	๓,๑๕๐	๒,๘๙๐	๒,๕๘๕	๒,๓๓๐
โฆษณา	๔,๓๓๒	๓,๓๑๑	๒,๙๕๕	๓,๒๐๔	๔,๔๗๘	๔,๒๗๖
รวม	๘๓,๖๘๘	๑๐๙,๘๘๒	๕๕,๖๙๙	๔๖,๑๓๗	๕๓,๘๐๓	๕๐,๒๕๕

ที่มา : กองยุทธศาสตร์และแผนงาน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

จากตารางที่ ๔ ผลการพิจารณาพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์ โฆษณา สถานประกอบการด้านอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๐ - พ.ศ.๒๕๖๔ พบว่า ในภาพรวมการพิจารณาอนุญาตมีแนวโน้มลดลง โดยผลรวมทุกประเภทคำขอในปี พ.ศ.๒๕๖๐ เท่ากับ ๘๓,๖๘๘ รายการ แต่ในปี พ.ศ.๒๕๖๔ เท่ากับ ๕๓,๘๐๓ รายการ เมื่อพิจารณาแยกประเภทคำขอ พบว่า การพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์และสถานประกอบการมีแนวโน้มลดลง แต่โฆษณาอาหารมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น โดยทุกประเภทคำขอมีปริมาณลดลงตั้งแต่ปี พ.ศ.๒๕๖๒ อาจเนื่องจากสถานการณ์โรคระบาดโควิด - ๑๙ ซึ่งเริ่มต้นเมื่อปี พ.ศ. ๒๕๖๒ นำมาซึ่งการควบคุมสถานการณ์โรคระบาดต่อเนื่อง รัฐบาลมีมาตรการควบคุมโรคระบาด เช่น มาตรการล็อกดาวน์ในจังหวัดที่มีผู้ติดเชื้อสูง การประกาศปิดห้างสรรพสินค้า ตลาด แหล่งชุมชน ทำให้หลายๆ ธุรกิจประสบปัญหาปิดกิจการ ลดการจ้างงาน ลดค่าแรงงาน ส่งผลต่อกำลังซื้อของผู้บริโภคที่ลดลง ผู้บริโภคระมัดระวังการใช้จ่าย พฤติกรรมผู้บริโภคเปลี่ยนไปใช้เทคโนโลยีมากขึ้น การสั่งซื้อสินค้าผ่าน Application ต่างๆ เพื่อลดการติดต่อของโรคระบาดจึงได้รับความนิยมมากขึ้น ผู้ประกอบการจึงใช้อินเทอร์เน็ตเป็นช่องทางสื่อสารข้อมูล โฆษณาสินค้าโดยตรงกับผู้บริโภค จึงทำให้การยื่นขออนุญาตโฆษณามีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น อีกทั้งระบบการยื่นขออนุญาตสามารถยื่นออนไลน์ผ่านระบบ SKYNET

#### ข้อพิจารณาและสภาพปัญหา

๑. ปัจจุบันการอนุญาตผ่านระบบออนไลน์ มีข้อดีคือ เพิ่มความสะดวกให้กับผู้ประกอบการ ไม่ต้องจองคิวล่วงหน้า ยื่นคำขอผ่านอินเทอร์เน็ตได้ตลอดเวลา โดยใช้ระบบ SKYNET เป็นระบบเดียวกันทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาค มีมาตรฐานการอนุญาตเดียวกัน มีฐานข้อมูลการอนุญาตเดียวกันทั่วประเทศ ตรวจสอบข้อมูลได้ แต่เนื่องจากเป็นระบบออนไลน์จึงทำให้เกิดปัญหาความไม่เสถียร หรือ ระบบขัดข้องได้ นอกจากนี้หากเป็นผู้ประกอบที่ไม่มีความรู้เรื่องระบบคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยี ก็จะทำให้เป็นอุปสรรคต่อการยื่นขออนุญาต ซึ่งกองอาหารหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ได้อำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ประกอบการโดยมีเจ้าหน้าที่บริการให้คำแนะนำ ช่วยเหลือในการยื่นขออนุญาตออนไลน์



๒. อุปกรณ์อำนวยความสะดวกไม่เอื้ออำนวยต่อระบบการยื่นขออนุญาตออนไลน์ อาทิเช่น การอนุญาตสถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า ปัจจุบันผู้ขออนุญาตยื่นเอกสาร แบบแปลน แผนผัง ผ่านระบบออนไลน์ โดยต้องสแกนเอกสารแนบและส่งไฟล์เอกสารเป็นแบบ PDF (Portable Document Format) เนื่องจากเป็นไฟล์รูปแบบสากล มีการแสดงผลเนื้อหาในลักษณะเดียวกันในทุกอุปกรณ์ การอนุญาตสถานที่ผ่าน SKYNET มีข้อดีคือ ผู้ยื่นขออนุญาตสะดวก เก็บข้อมูลในระบบออนไลน์ ลดการจัดเก็บเอกสารแบบกระดาษ แต่ทำให้ผู้ยื่นคำขออนุญาตที่ต้องสแกนเอกสารขนาดใหญ่เข้าสู่ระบบ เช่น การสแกนแบบแปลนขนาด A๓ แต่อุปกรณ์เครื่องสแกนเอกสารโดยส่วนใหญ่เป็นการสแกนเอกสารขนาด A๔ ซึ่งเครื่องสแกนเอกสารขนาด A๓ มีราคาแพง ผู้ยื่นขออนุญาตโดยส่วนใหญ่ไม่มีเงินลงทุน อีกทั้งไม่สะดวกต่อเจ้าหน้าที่ที่ต้องตรวจสอบภายหลังการได้รับอนุญาตที่ต้องออกไปปฏิบัติงานนอกพื้นที่ หากอุปกรณ์และสัญญาณอินเทอร์เน็ตไม่ดีหรือไม่มีสัญญาณ ก็เป็นอุปสรรคต่อการปฏิบัติงานนอกสถานที่ได้

นอกจากนี้ ในปัจจุบันมีการตรวจประเมินแบบทางไกล (Remote Audit) ซึ่งเป็นการตรวจประเมินสถานที่โดยใช้โปรแกรมการสนทนาหรือโปรแกรมประชุมออนไลน์ต่างๆ เช่น Line meeting, Zoom และ Cisco Webex เป็นต้น ผ่านสมาร์ทโฟน แท็บเล็ต หรือคอมพิวเตอร์ ทดแทนการตรวจประเมินด้วยเจ้าหน้าที่ ณ สถานที่จริง (On-site Audit) โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้เริ่มใช้การตรวจประเมินแบบทางไกลตั้งแต่สถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (รายละเอียดดังภาคผนวกที่ ๖) โดยมีข้อดีคือ สะดวก ประหยัดงบประมาณและเวลาการเดินทาง เหมาะสำหรับการตรวจสถานที่ผลิตมีกระบวนการผลิตไม่ซับซ้อน เครื่องมือเครื่องจักรอุปกรณ์การผลิตไม่ซับซ้อนหรือใช้เครื่องจักรขนาดใหญ่ที่ใช้เทคโนโลยี เช่น การผลิตแบบแบ่งบรรจุ เป็นต้น เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความเสี่ยงต่ำ กลุ่มผู้บริโภคมีไซกลุ่มที่มีความเสี่ยงสูง เช่น ทารก เด็ก ผู้สูงอายุ เป็นต้น ต้องไม่มีประวัติพบการกระทำผิดกฎหมายรวมทั้งการตรวจสถานที่นำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร สถานที่เก็บรักษาอาหารนำเข้า นอกจากนี้ต้องมีอุปกรณ์การสื่อสารที่รองรับการตรวจประเมินแบบทางไกลและต้องมีสัญญาณอินเทอร์เน็ต ณ สถานที่ที่รับการตรวจประเมิน ถึงแม้ว่า ปัจจุบันสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ ได้เข้าสู่ภาวะปกติ ผู้คนสามารถใช้ชีวิตได้ปกติแล้ว แต่ยังใช้การตรวจประเมินแบบทางไกล เพราะมีความสะดวก อย่างไรก็ตาม ความครบถ้วนสมบูรณ์ของการตรวจสอบผ่านระบบออนไลน์ ก็ไม่สามารถเทียบเท่าได้กับการตรวจสอบ ณ สถานที่จริง เนื่องจากมุกกล้อง ภาพและเสียงที่ปรากฏ อาจไม่ชัดเจนในทุกพื้นที่ รวมทั้งการพูดคุยแบบเผชิญหน้า (Face to face) จะเป็นกลวิธีที่สร้างความเข้าใจได้ดีกว่าการพูดคุยผ่านระบบออนไลน์

๓. การอนุญาตเลขสารบบอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหารที่ต้องยื่น สป.๗ ผู้ขออนุญาตไม่จำเป็นต้องยื่นสูตร ส่วนประกอบ และฉลากอาหาร ให้เจ้าหน้าที่พิจารณา เพื่อลดขั้นตอนการพิจารณา อำนวยความสะดวกให้มีการอนุญาตรวดเร็ว แต่เนื่องจากผู้ขออนุญาตต้องศึกษาข้อกำหนดและต้องปฏิบัติตามกฎหมายด้วยตนเอง จึงอาจมีข้อผิดพลาดในการอนุญาต เช่น ปัญหาการอนุญาตผิดประเภทอาหาร อาทิเช่น กลัวยบดผงมีวิธีการบริโภคคือ ชงดื่ม แต่ได้รับอนุญาตเป็นพีชและผลิตภัณฑ์ , กรณีมีการตรวจสอบภายหลังได้รับอนุญาตพบผลิตภัณฑ์เลขสารบบเดียวกัน แต่แสดงสูตรส่วนประกอบคนละสูตร ซึ่งไม่มีหลักฐานว่าสูตรใดที่ได้รับอนุญาต เป็นต้น ส่งผลกระทบต่อกรยกเลิกเลขสารบบอาหารในกรณีอนุญาตผิดประเภทอาหาร ซึ่งเจ้าหน้าที่ Pre Marketing ทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาค ไม่สามารถดำเนินการยกเลิกได้อัตโนมัติ เกิดความไม่เป็นมาตรฐานเดียวกันของการพิจารณาอนุญาต เช่น กลัวยบดผง ๑๐๐% มีวิธีการบริโภคคือ ตักผงกลัวยแล้วชงดื่ม จัดเป็นเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท แต่มีผู้ประกอบการยื่นขออนุญาตเป็น พีชและผลิตภัณฑ์, อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภค และมีบางรายที่ยื่นขออนุญาตเป็นเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ซึ่งมีผลกระทบต่อกรดำเนินการตามข้อกำหนด เนื่องจากมีกฎหมายที่ควบคุมแตกต่างกัน

นอกจากนี้ยัง ผลการศึกษาของกนกพร จันทศรี และคณะ (๒๕๖๐) สรุปปัญหากระบวนการพิจารณาอนุญาตเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร พบว่า ปัญหาจากการเร่งรัดการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารตามนโยบายอำนวยความสะดวกแก่ประชาชน การเร่งรัดฯ ทำให้ขั้นตอนการดำเนินงานสั้นลงและเจ้าหน้าที่มีเวลาจำกัด ส่วนการกำหนดให้ผู้ประกอบการไม่ต้องยื่นผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารในการขออนุญาตนั้นมีผลต่อการตรวจสอบมาตรฐานและความปลอดภัย เพราะเจ้าหน้าที่จะทราบเฉพาะส่วนประกอบที่แจ้งจากผู้ประกอบการเท่านั้น นอกจากนี้ ความรู้ในการตรวจสอบชนิดและปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารของผู้ประกอบการในส่วนภูมิภาคมีค่อนข้างน้อยและเข้าไม่ถึงการอบรมหรือหลักสูตรที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจัดขึ้น การเปลี่ยนแปลงกระบวนการยังส่งผลให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีภาระเพิ่มขึ้นเนื่องจากต้องตรวจสอบส่วนประกอบแต่ละรายการว่าสามารถใช้ในอาหารได้หรือไม่ และใช้ได้ปริมาณเท่าใด

๔. การอนุญาตเลขสารบบอาหาร แบบ Auto E-submission ซึ่งเป็นการอนุญาตอาหารที่มีความเสี่ยงต่ำ เช่น อาหารทั่วไป อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภค ผู้ยื่นขออนุญาตยื่นผ่านระบบ SKYNET โดยแจ้งแค่ชื่ออาหาร และ เลือกประเภทอาหารเอง โดยระบบจะคัดกรองจากประเภทอาหาร ทำให้เป็นจุดอ่อนของการอนุญาตแบบ Auto E-submission เนื่องจาก หากผู้ยื่นขออนุญาตทราบเทคนิคก็จะแจ้งว่า ผลิตภัณฑ์ที่ยื่นขอรับเลขสารบบอาหารเป็นอาหารที่มีความเสี่ยงต่ำ ทำให้ได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหารอย่างสะดวกรวดเร็ว จึงทำให้พบปัญหาผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับอนุญาตแบบ Auto E-submission ผิดประเภทเป็นจำนวนมาก และส่งผลเสียต่อระบบการคุ้มครองผู้บริโภค เพราะผลิตภัณฑ์อาหารหลายชนิดต้องมีการพิจารณาสูตรส่วนประกอบและอาจต้องประเมินความปลอดภัย เนื่องจากอาจมีการใช้ส่วนประกอบที่ยังไม่เคยได้รับอนุญาตเป็นอาหารมาก่อน หรืออาจมีการใช้กระท่อม กัญชา เป็นส่วนประกอบแต่ไม่มีการแจ้งสูตร หากผู้บริโภคเป็นบุคคลกลุ่มเสี่ยง เช่น เด็ก สตรีมีครรภ์ ก็จะเป็นอันตรายได้

๕. การอนุญาตสถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร และการต่อใบอนุญาตสถานที่ฯ ผู้อนุญาตพิจารณาจากข้อมูลและเอกสาร แบบแปลนแผนผัง ไม่มีการตรวจ ณ สถานที่จริง ให้ผู้ยื่นขออนุญาตรับรองตนเอง ซึ่งมีข้อดีคือ ผู้ยื่นขออนุญาตได้รับการอนุญาตที่สะดวก รวดเร็ว และง่าย แต่อย่างไรก็ตาม มีผู้ยื่นขออนุญาตบางส่วนที่จงใจหลีกเลี่ยงข้อมูลจริง เพื่อให้ได้รับใบอนุญาตนำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรและได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหาร ส่งผลให้เกิดเรื่องร้องเรียนหรือ Hot issue เมื่อมีการตรวจสอบ ณ สถานที่นำเข้าและสถานที่เก็บรักษาอาหาร พบว่าไม่มีสภาพแต่กลายเป็นบ้านพักอาศัย ห้องพักคอนโด พื้นที่ว่างเปล่าไม่มีสภาพ รวมทั้ง อาจพบว่าเป็นสถานที่ที่ประกอบกิจการอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องกับอาหาร ไม่สอดคล้องกับหลักเกณฑ์ตามที่เคยได้รับอนุญาตไว้ แต่ผู้อนุญาตไม่สามารถยกเลิกได้แบบอัตโนมัติ ซึ่งการยกเลิกใบอนุญาตฯ จะมีขั้นตอนการปฏิบัติที่ยุ่งยาก ซับซ้อน ใช้ระยะเวลาในการดำเนินการยกเลิกนานกว่าการพิจารณาอนุญาต ดังนั้น จึงเป็นจุดอ่อนของระบบการอนุญาตสถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร

นอกจากนี้ กรณีที่ผู้ได้รับอนุญาตสถานที่นำเข้าฯ ไม่ให้ความร่วมมือในการเข้าตรวจสอบ หรือ ผลการตรวจสอบ ณ สถานที่จริง พบว่าปิดร้างแต่มีการแขวนป้ายแสดง “สถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร” หรือ เปลี่ยนสภาพเป็นบ้านพักอาศัยหรือกิจการอื่น โดยที่ในระบบยังคงได้รับใบอนุญาตฯ และถึงรอบของการต่ออายุใบอนุญาตฯ และอาจมีการยื่นคำขอต่ออายุเข้ามาในระบบ SKYNET ในกรณีดังกล่าว หากกลุ่มกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาดได้รับข้อมูลจากกลุ่มกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด ควรมีการปรับปรุงขั้นตอนหรือเงื่อนไขการพิจารณาต่ออายุใบอนุญาตฯ เพื่อชะลอการพิจารณาหรือสามารถระงับหรือยกเลิก ตามความเหมาะสมได้อย่างรวดเร็ว และควรมีระบบการเชื่อมโยงหรือส่งต่อข้อมูลแบบอัตโนมัติ กรณีปัญหาสถานที่นำเข้าฯ

ให้กองด่านอาหารและยาทราบ เพื่ออายัดหรือระงับการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารที่อาจส่งผลกระทบต่อผู้บริโภคได้ ทั้งนี้ จากปัญหาดังกล่าวจึงควรประยุกต์ใช้การตรวจประเมินแบบทางไกล (Remote Audit) กับการตรวจสอบสถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ทั้งกรณีขอรับใบอนุญาตฯ สำหรับรายใหม่ และการต่อใบอนุญาตฯ เพื่อให้มีข้อมูลการตรวจสอบสถานที่นำเข้าจริง และแก้ไขจุดอ่อนจากขั้นตอนการอนุญาตสถานที่นำเข้า

๖. ขาดระบบการเชื่อมโยงส่งต่อข้อมูลระหว่างกลุ่ม Pre Marketing และ Post Marketing เนื่องจากในกรณีที่ผลิตภัณฑ์อาหารหรือสถานที่ (ผลิต/นำเข้า) อยู่ระหว่างการดำเนินคดี ซึ่งระหว่างนั้นผู้ประกอบการอาจมายื่นขอเปลี่ยนแปลงหรือยื่นขออนุญาตเลขสารบบอาหาร หรือ สถานที่ ส่งผลให้ผู้ประกอบการที่จงใจกระทำฝ่าฝืนกฎหมายรีบดำเนินการยื่นขออนุญาตก่อนที่ผู้อนุญาตจะยกเลิกเลขสารบบอาหารหรือใบอนุญาตสถานที่ ทำให้มีการกระทำผิดซ้ำๆ บ่อยๆ

### ๓.๑.๓ การกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด (Post Marketing Control)

จากที่กล่าวมาแล้วในบทที่ ๒ ว่าการกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาดต้องมีการดำเนินการทั้งเชิงรับและเชิงรุก เพื่อกำกับดูแลให้ผู้ประกอบการด้านอาหารปฏิบัติตามกฎหมายได้อย่างถูกต้อง โดยมีแผนเฝ้าระวังประจำปีเป็นเครื่องมือสำคัญในการทำให้การกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาดเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีหลักการคัดเลือกผลิตภัณฑ์อาหารที่เก็บตัวอย่างเพื่อเฝ้าระวังประจำปี ที่ครอบคลุมทั้งเชิงรุกคือ การดำเนินการตาม Situation based Risk based และ Solution based ส่วนเชิงรับคือการเก็บตัวอย่างในกรณีพิเศษ / ร้องเรียน / ถูกฉ้อฉล

โดย **Situation based** เป็นการเก็บตัวอย่างเพื่อประเมินสถานการณ์ คุณภาพ มาตรฐานและความปลอดภัย โดยหากพบว่า สถานการณ์มีแนวโน้มคุณภาพไม่สอดคล้องมาตรฐาน จะได้เป็นข้อมูลในการวางแผนดำเนินการเฝ้าระวังและมาตรการดำเนินการ

**Risk based** การเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพกลุ่มเสี่ยงที่มีผลวิเคราะห์ไม่เป็นไปตามมาตรฐาน มีแนวโน้มส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค มีเรื่องร้องเรียนมาก มีแนวโน้มนำไปใช้ในทางที่ผิด เป็นการวางแผนเฝ้าระวังเชิงรุก เพื่อเป็นการทวนสอบคุณภาพ และดำเนินคดีหากพบว่าผลการตรวจไม่สอดคล้องกับข้อกำหนด

**Solution based** เป็นการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ผลวิเคราะห์ที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐาน ๓ ปีติดต่อกัน ซึ่งเป็นหาที่ต้องได้รับการแก้ไข โดยการใส่ **Intervention** คือ แนวคิดใหม่ หรือการกระทำใหม่ๆ ที่แตกต่างจากการกระทำแบบปกติ ภายใต้ดำเนินการภายใต้โครงการเพื่อวิเคราะห์ ค้นหาสาเหตุ วิธีการแก้ไขและพัฒนา เพื่อจัดการปัญหาที่เกิดขึ้น จัดทำขึ้นโดยแทรกเข้าไปในการดำเนินงานปกติ เพื่อมุ่งหวังจะให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของผลตามจุดมุ่งหมายที่กำหนด

#### ๓.๑.๓.๑ แผนเฝ้าระวัง ผลการดำเนินการประจำปี และสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เป็นหน่วยงานหลักในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ ได้ตระหนักถึงสถานการณ์ความปลอดภัยจากการบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพ ซึ่งเป็นปัญหาที่พบได้ต่อเนื่อง จึงได้ให้ความสำคัญในการจัดทำแผนเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์สุขภาพ โดยเป็นแผนเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารและส่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพด้วยวิธีการทางห้องปฏิบัติการ จากการพิจารณาข้อมูลแผนการเฝ้าระวังเพื่อเก็บตัวอย่างของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพบว่าในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ - พ.ศ. ๒๕๖๓ เป็นแบบ Situation based, Risk based, Solution based และกรณีพิเศษ/ ร้องเรียน/ ถูกฉ้อฉล แต่ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ กองยุทธศาสตร์และแผนงานได้แบ่งการเก็บ

ตัวอย่างตามกรอบกิจกรรม ๒ กรอบกิจกรรม คือ การเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจสอบฝ้าระวังคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัย หรือฝ้าระวังปกติ (ห้องปฏิบัติการ และ Test kit), การเก็บตัวอย่างกรณีพิเศษ/ร้องเรียน/อุทธรณ์ (ห้องปฏิบัติการ และ Test kit) เนื่องจากในปี พ.ศ. ๒๕๖๔ มีสถานการณ์โรคระบาดโควิด-๑๙ ส่งผลกระทบต่อการทำงาน จึงมีมาตรการจำกัดการเดินทางในช่วงระบดหนัก สถานประกอบการหลายแห่งได้รับผลกระทบจนกระทั่งหยุดกิจการ ส่งผลกระทบต่อการทำงานเก็บตัวอย่างซึ่งต้องมีการปรับกรอบกิจกรรมการเก็บตัวอย่างเป็นการตรวจสอบฝ้าระวังคุณภาพมาตรฐาน และเก็บตัวอย่างตรวจสอบกรณีพิเศษ/ร้องเรียน/อุทธรณ์ เพื่อให้เกิดความเหมาะสมกับสถานการณ์ภาวะโรคระบาด ทั้งนี้จากรายงานสรุปผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์สุขภาพตามแผนเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพ ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒ - พ.ศ. ๒๕๖๕ ที่เผยแพร่ในเว็บไซต์กองยุทธศาสตร์และแผนงาน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา พบข้อมูลการเก็บตัวอย่างอาหารและผลการตรวจวิเคราะห์ตามตารางที่ ๕ ดังนี้

ตารางที่ ๕ สรุปผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ - พ.ศ. ๒๕๖๕

ปีงบประมาณ	จำนวนตรวจวิเคราะห์ (รายการ)	ผลการตรวจ (รายการ)	
		ผ่านมาตรฐาน	ไม่ผ่านมาตรฐาน
พ.ศ.๒๕๖๒	๒๑,๘๘๑	๑๙,๕๖๕ (๘๙.๕๒%)	๒,๓๑๖ (๑๐.๕๘%)
พ.ศ.๒๕๖๓	๒๒,๘๙๖	๒๐,๒๔๔ (๘๘.๕๒%)	๒,๖๕๒ (๑๑.๕๘%)
พ.ศ.๒๕๖๔	๑๘,๐๕๘	๑๗,๔๖๓ (๙๖.๗๐%)	๕๙๕ (๓.๒๙%)
พ.ศ.๒๕๖๕	๑๔,๙๑๗	๑๔,๔๗๒ (๙๗.๐๒%)	๔๔๕ (๒.๙๘%)

ที่มา: กองยุทธศาสตร์และแผนงาน (กยผ.)

จากการพิจารณาข้อมูลตามตารางที่ ๕ ข้างต้น พบว่าในการติดตามผลดำเนินการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารมีกองยุทธศาสตร์และแผนงาน (กยผ.) เป็น focal point หลักในการรวบรวมผลการดำเนินงานจากกองผลิตภัณฑ์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง สรุปข้อมูล จัดทำและเผยแพร่ในเว็บไซต์ของ กยผ. เพื่อให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องนำข้อมูลดังกล่าวไปใช้ประโยชน์ได้ จากตารางที่ ๕ เป็นผลการดำเนินงานของกองอาหาร กองด้านอาหารและยา กองส่งเสริมงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพฯ และหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยอาหาร (Mobile unit) ซึ่งเป็นผลการตรวจสอบทางห้องปฏิบัติการ และการตรวจด้วยชุดทดสอบ (Test kit) โดยพบว่าผลิตภัณฑ์อาหารมีแนวโน้มผ่านมาตรฐานเพิ่มขึ้น คือในปี พ.ศ.๒๕๖๔ ผ่านมาตรฐานร้อยละ ๙๖.๗๐ เมื่อเปรียบเทียบกับปี พ.ศ.๒๕๖๓ ซึ่งผ่านมาตรฐานร้อยละ ๘๘.๕๒ และในปี พ.ศ.๒๕๖๕ ผ่านมาตรฐานร้อยละ ๙๗.๐๒

สำหรับผลการตรวจวิเคราะห์ที่ไม่ผ่านมาตรฐานสืบเนื่องจากตารางที่ ๕ ข้างต้น แสดงได้ดังตารางที่ ๖ ต่อไปนี้

ตารางที่ ๖ สรุปผลการตรวจวิเคราะห์รายการอาหารที่ไม่ผ่านมาตรฐาน ๕ อันดับแรก

ปีงบประมาณ	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)	รายการอาหารที่ไม่ผ่านมาตรฐาน ๕ อันดับแรก
พ.ศ.๒๕๖๒	๑๐.๕๘	<p>๑) ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ไม่ผ่านมาตรฐานร้อยละ ๕๖.๗ :สาเหตุ คือ ไอโอดีน , กรดเบนโซอิก</p> <p>๒) น้ำปลา ไม่ผ่านมาตรฐานร้อยละ ๔๖.๖ : สาเหตุ คือ กรดแอล-กลูตามิก / ไนโตรเจนทั้งหมด, ไอโอดีน</p> <p>๓) ชาสมุนไพร ไม่ผ่านมาตรฐานร้อยละ ๓๙.๔ : สาเหตุ คือ พบแคดเมียม สารหนู ตะกั่ว สีสันเคราะห์ (สีตาร์ตราซิน สีบิลเลียนท์บลูเอ็พซีเอ็พ) <i>B.cereus</i>, <i>C.perfrigans</i></p> <p>๔) หมากฝรั่งและลูกอม ไม่ผ่านมาตรฐานร้อยละ ๓๖.๓ : สาเหตุคือ สี erythrosine, โซเดียมซัยคลาเมต</p> <p>๕) ผลิตภัณฑ์ชุมชนจากอาหาร, ของฝาก ๗๖ จังหวัด ไม่ผ่านมาตรฐานร้อยละ ๓๕.๐๖ : สาเหตุ คือ กรดเบนโซอิก กรดซอร์บิก</p>
พ.ศ.๒๕๖๓	๑๑.๕๘	<p>๑) ชาสมุนไพร ไม่ผ่านมาตรฐานร้อยละ ๕๐ : สาเหตุ พบตะกั่ว ทองแดง สังกะสี เหล็ก สารหนู</p> <p>๒) เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นสด ไม่ผ่านมาตรฐานร้อยละ ๔๖.๗ : สาเหตุ กรดเบนโซอิก กรดซอร์บิก ซัลเฟอร์ไดออกไซด์</p> <p>๓) น้ำแข็ง ไม่ผ่านมาตรฐานร้อยละ ๓๓.๓ : สาเหตุ พบ <i>S.aureus</i></p> <p>๔) เกลือบรีโกล์ ไม่ผ่านมาตรฐานร้อยละ ๒๔.๓ : สาเหตุ ไอโอดีน</p> <p>๕) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการโฆษณา ไม่ผ่านมาตรฐานร้อยละ ๑๗.๘ : สาเหตุ พบ Sibutramine, Fluoxetine , Orlistat, Lidocaine Lorcaserin</p>
พ.ศ.๒๕๖๔	๓.๒๙	<p>๑) ผลิตภัณฑ์สุขภาพชุมชนประเภทอาหาร ไม่ผ่านมาตรฐานร้อยละ ๒๒.๗ : สาเหตุ กรดเบนโซอิก, <i>B.cereus</i></p> <p>๒) ผัก ผลไม้สด ไม่ผ่านมาตรฐานร้อยละ ๑๕.๕ : สาเหตุ พบสารเคมีตกค้าง triazophos, cypermethrin ethion, chlorfenapyr methomyl, chlorfenapyr, prothiofos</p> <p>๓) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการโฆษณา ไม่ผ่านมาตรฐาน ร้อยละ ๑๑.๘ : สาเหตุ พบ Sibutramine, Bisacodyl, Sildenafil, Tadalafil</p> <p>๔) พืชและผลิตภัณฑ์ ไม่ผ่านมาตรฐานร้อยละ ๙.๗ : สาเหตุ พบซัลเฟอร์ไดออกไซด์, โซเดียมไซคลาเมต, ตาร์ตราซิน, อะซีซัลเฟม-เค</p> <p>๕) นมพาสเจอร์ไรส์ (นมโค, นมปรุงแต่ง, ผลิตภัณฑ์ของนม) ไม่ผ่านมาตรฐานร้อยละ ๖.๗ : สาเหตุ เนื่อนมไม่รวมไขมัน , จำนวนแบคทีเรีย</p>

จากผลการตรวจวิเคราะห์ที่ไม่ผ่านมาตรฐานในข้างต้น พบว่าปัญหาส่วนใหญ่ที่พบคือการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่ไม่เป็นไปตามกฎหมาย และสอดคล้องกับผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหาร (สินค้า OTOP) ในส่วนภูมิภาค ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒-๒๕๖๕ ในตารางที่ ๖ และตารางที่ ๗

ตารางที่ ๗ สรุปผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหาร (สินค้า OTOP) ในส่วนภูมิภาค ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒-๒๕๖๕

ปี พ.ศ.	ผลวิเคราะห์ทั้งหมด (รายการ)	ผ่าน (รายการ)	ไม่ผ่าน (รายการ)	สาเหตุที่ไม่ผ่าน (รายการ)		
				วัตถุเจือปนอาหาร	จุลินทรีย์	วัตถุเจือปนอาหารและจุลินทรีย์
๒๕๖๒	๖๓๒	๓๘๑ (๖๐.๒๘%)	๒๕๑ (๓๙.๗๒%)	๙๙ (๑๕.๖๖%)	๑๔๔ (๒๒.๗๘%)	๘ (๑.๒๗%)
๒๕๖๓	๓๑๐	๒๖๖ (๘๕.๘๑%)	๔๔ (๑๔.๑๙%)	๑๓ (๔.๑๙%)	๒๗ (๘.๓๑%)	๔ (๑.๒๙%)
๒๕๖๔	๓๗๑	๒๙๗ (๘๐.๐๕%)	๗๔ (๑๙.๙๕%)	๓๐ (๘.๐๗%)	๔๐ (๑๐.๗๘%)	๔ (๑.๐๘ %)
๒๕๖๕	๑๕๘	๑๓๐ (๘๒.๒๘%)	๒๘ (๑๗.๗๒%)	๑๕ (๙.๔๙%)	๑๓ (๘.๒๓%)	๐

ที่มา: กองส่งเสริมงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น

### สำหรับอาหาร (สินค้า OTOP) ในส่วนภูมิภาคที่ไม่ผ่านในแต่ละปีงบประมาณเป็นดังนี้

#### ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒

วัตถุเจือปนอาหารไม่ผ่าน เช่น พบกรดซอร์บิกในลูกชิ้น, หมูยอ น้ำพริกคลุกข้าว หรือพบกรดซอร์บิก และ กรดเบนโซอิกในผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และน้ำพริกคลุกข้าว และพบกรดเบนโซอิก ในลูกชิ้น, หมูยอ อาหารพร้อมปรุง น้ำพริกคลุกข้าว น้ำตาลมะพร้าว พริกแกง อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที และพบสีสังเคราะห์ ในผลิตภัณฑ์น้ำบูดู

จุลินทรีย์ไม่ผ่าน เช่น พบ *Bacillus cereus* ในกะปิ น้ำพริกคลุกข้าว พริกแกง และพบ *Bacillus cereus* และ *Salmonella spp* ในปลาต้มตะเพียน พบ *Bacillus cereus* และ *Staphylococcus aureus* ในน้ำพริกปลาอินทรี พบ *Clostridium perfringens* ในกะปิ, ปลาร้า พริกแกง น้ำพริกคลุกข้าว

วัตถุเจือปนอาหารและจุลินทรีย์ไม่ผ่าน ได้แก่ พบ *Bacillus cereus*, กรดซอร์บิก (Sorbic acid) และ กรดเบนโซอิก (Benzoic acid) ในน้ำพริกปลาร้าอบผัดสุก พบ *Bacillus cereus* และ กรดเบนโซอิก (Benzoic acid) ในน้ำพริกคลุกข้าว พริกแกง และพบ *Staphylococcus aureus* และ กรดเบนโซอิก (Benzoic acid) ในลูกชิ้นหมู

#### ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๓

วัตถุเจือปนอาหารไม่ผ่าน เช่น พบกรดซอร์บิก ในขนมถั่วทองมะพร้าวอ่อน พบกรดเบนโซอิกในอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที พริกแกง น้ำพริกคลุกข้าว ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ พบไนเตรต ในกุนเชียง ปลา เป็นต้น

จุลินทรีย์ไม่ผ่าน เช่น พบ *Bacillus cereus* ในน้ำพริกคลุกข้าว พริกแกง พบ *Bacillus cereus* และ *Staphylococcus aureus* ในขนมปังสังขยา พบ *Clostridium perfringens* และ *Escherichia coli* ใน

ปลาสด พบ *Clostridium perfringens* , *Escherichia coli* และ *Staphylococcus aureus* ในปลาสด พบ *Escherichia coli* ในปลาสด ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ พบ *Escherichia coli* และ *Staphylococcus aureus* ในปลาสด พบ *MPN Coliforms* ในเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท พบ *Salmonella spp* ในปลาสด พบ *Salmonella spp* และ *Staphylococcus aureus* ในปลาสด พบ *Staphylococcus aureus* ในผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที และพบจุลินทรีย์ที่เติบโตโดยใช้อากาศ ในขนมจีน

วัตถุเจือปนอาหารและจุลินทรีย์ไม่ผ่าน เช่น พบ *Bacillus cereus* และ กรดเบนโซอิก (Benzoic acid) ในน้ำพริกคลุกข้าว และ พริกแกง

#### ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๔

วัตถุเจือปนอาหารไม่ผ่าน เช่น พบกรดซอร์บิก ในลูกชิ้น น้ำพริกคลุกข้าว พบกรดเบนโซอิกในผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ น้ำพริกคลุกข้าว พริกแกง เส้นก๋วยจั๊บ น้ำปลาร้าต้มสุก พบซัคคาริน ในกระเทียมทอดสามารถ พบกรดเบนโซอิก (Benzoic acid) และ ยาแผนปัจจุบัน Steroids (สเตอรอยด์, สเตียรอยด์) ในเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท พบไนเตรตในผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

จุลินทรีย์ไม่ผ่าน เช่น พบ *Bacillus cereus* ในน้ำพริกคลุกข้าว พริกแกง อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ปลาสด และพบ *Bacillus cereus* และ *Clostridium perfringens* ในกึ่งแห้ง น้ำพริกนรกปลาอย่าง พบ *Bacillus cereus* และ *Clostridium perfringens* และ *Staphylococcus aureus* ในลูกชิ้นหมู พบ *Bacillus cereus* และ จำนวนจุลินทรีย์ที่เจริญเติบโตโดยใช้อากาศ ในน้ำพริกแกง ผัด พบ *Bacillus cereus* และ ยีสต์และเชื้อราในน้ำพริกตาแดง พบ *Clostridium perfringens* ในปลาสด พบ *Clostridium perfringens* และ *Escherichia coli* ในปลาสด พบ *Clostridium perfringens*, *Salmonella spp* และ *Staphylococcus aureus* ในปลาสด พบ *Clostridium perfringens* และ *Staphylococcus aureus* ในไส้กรอกอีสาน พบ Coliform (แบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม) และ ยีสต์และเชื้อรา ในเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท พบ *Escherichia coli* ในปลาสด แหนม พบ *Escherichia coli* และ *Salmonella spp* ในหมูยอ พบ *Escherichia coli* และ *Staphylococcus aureus* ในแหนมเห็ด พบ *Salmonella spp* ในแหนมหมูส้ม ปลาสด พบ *Staphylococcus aureus* ในปลาสด ยีสต์และเชื้อรา ในเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำพริกปลาอย่าง ส้มแขกแก้ว และพบจำนวนจุลินทรีย์ที่เจริญเติบโตโดยใช้อากาศ ในเครื่องแกง

วัตถุเจือปนอาหารและจุลินทรีย์ไม่ผ่าน เช่น พบ *Bacillus cereus*, กรดเบนโซอิก (Benzoic acid) , ยีสต์และเชื้อรา ในน้ำพริกปลาร้า พบ *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, กรดเบนโซอิก (Benzoic acid) ในลูกชิ้นเนื้อวัว พบ *Bacillus cereus*, กรดเบนโซอิก (Benzoic acid) ในน้ำพริกปลาร้า พบ *Staphylococcus aureus*, กรดเบนโซอิก (Benzoic acid) ในลูกชิ้นหมู

#### ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๕

วัตถุเจือปนอาหารไม่ผ่าน เช่น พบกรดเบนโซอิก ในกลุ่มผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ น้ำพริกคลุก พริกแกงปลาสด

จุลินทรีย์ไม่ผ่าน เช่น พบ *Bacillus cereus* ในน้ำพริกคลุกข้าว อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ลูกชิ้น พบ *Escherichia coli* ในกึ่งจ่อม พบ *Bacillus cereus* และ *Clostridium perfringens* ในซาสุนไพร พบ *Clostridium perfringens* ในกุนเชียง พบ *Salmonella spp* และ *Escherichia coli* ในปลาสด พบ *Salmonella spp* ในข้าวหมาก และพบ *Staphylococcus aureus* ในทอดมันปลาทรายพร้อมปรุง

และเมื่อพิจารณาข้อมูลการเก็บตัวอย่างโดยกองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ - พ.ศ. ๒๕๖๔ พบว่า มีการแบ่งประเภทการเก็บตัวอย่างในปีงบประมาณ พ.ศ.

๒๕๖๒ - พ.ศ.๒๕๖๓ เป็นแบบ Situation based, Risk based, Solution based และกรณีพิเศษ/ ร้องเรียน/อุทธรณ์ แต่ในปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๔ กองยุทธศาสตร์และแผนงานได้แบ่งการเก็บ ตัวอย่างตามกรอบกิจกรรมเป็น ๒ รูปแบบ คือ การเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจสอบฝ้าระวังคุณภาพ มาตรฐานและความปลอดภัยหรือฝ้าระวังปกติ (ห้องปฏิบัติการ และ Test kit) และการเก็บตัวอย่าง กรณีพิเศษ/ร้องเรียน/อุทธรณ์ (ห้องปฏิบัติการ และ Test kit) เนื่องจากในปี พ.ศ. ๒๕๖๔ เกิดสถานการณ์ ภาวะวิกฤตโรคระบาดโควิด-๑๙ ซึ่งส่งผลกระทบต่อการทำงาน เนื่องจากมีมาตรการจำกัดการเดินทาง ในช่วงระบายนั้ สถานประกอบการหลายแห่งได้รับผลกระทบจนกระทั่งหยุดกิจการ จึงต้องมีการปรับกรอบ กิจกรรมการเก็บตัวอย่างเป็นการตรวจสอบฝ้าระวังคุณภาพมาตรฐาน และเก็บตัวอย่างตรวจสอบกรณีพิเศษ/ ร้องเรียน/อุทธรณ์ เพื่อให้เกิดความเหมาะสมกับสถานการณ์ภาวะโรคระบาดดังกล่าว ซึ่งผลการเก็บตัวอย่างโดย กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เป็นดังนี้

ตารางที่ ๘ สรุปผลการตรวจวิเคราะห์ตามแผนเก็บตัวอย่างปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒ - พ.ศ.๒๕๖๔

ปีงบประมาณ	ผลการตรวจตามแผนฯ	จำนวน (รายการ)					
		เป้าหมาย	ส่งตรวจ	ได้รับผล	เข้ามาตรฐาน	ไม่เข้ามาตรฐาน	ไม่ได้รับผลวิเคราะห์
พ.ศ.๒๕๖๒	Situation based	๑๐,๙๔๖	๑๕,๐๔๘	๑๕,๐๓๖	๑๓,๗๔๒ (๙๑.๓๙%)	๑,๒๙๔ (๘.๖๑%)	๑๒
	Risk based	๕,๔๐๓	๕,๓๒๓	๕,๑๑๑	๔,๓๔๔ (๘๔.๙๙%)	๗๖๗ (๑๕.๐๑%)	๒๑๒
	Solution based	๐	๐	๐	๐	๐	๐
	กรณีพิเศษ / ร้องเรียน/อุทธรณ์	๑,๙๒๗	๑,๙๗๔	๑,๗๓๔	๑,๔๗๙ (๘๕.๒๙%)	๒๕๕ (๑๔.๗๑%)	๒๔๐
	รวม	๑๘,๒๗๖	๒๒,๓๔๕	๒๑,๘๘๑	๑๙,๕๖๕ (๘๙.๔๒%)	๒,๓๑๖ (๑๐.๕๘%)	๔๖๔ (๒.๐๘%)
พ.ศ.๒๕๖๓	Situation based	๑๑,๕๔๐	๑๓,๖๐๙	๑๓,๖๐๙	๑๒,๑๖๐ (๘๙.๓๕%)	๑,๔๔๙ (๑๐.๖๕%)	๐
	Risk based	๕,๓๔๙	๗,๗๐๑	๗,๓๑๕	๖,๓๙๓ (๘๗.๔๐%)	๙๒๒ (๑๒.๖๐%)	๓๘๖
	Solution based	๖๐	๕๗	๕๗	๕๑ (๘๙.๔๗%)	๖ (๑๐.๕๓%)	๐
	กรณีพิเศษ / ร้องเรียน/อุทธรณ์	๑,๘๕๐	๒,๐๔๓	๑,๙๑๕	๑,๖๔๐ (๘๕.๖๔%)	๒๗๕ (๑๔.๓๖%)	๑๒๘
	รวม	๑๘,๗๙๙	๒๓,๔๑๐	๒๒,๘๙๖	๒๐,๒๔๔ (๘๘.๔๒%)	๒,๖๕๒ (๑๑.๕๘%)	๕๑๔ (๒.๒๐%)
พ.ศ.๒๕๖๔	ฝ้าระวังปกติ	๓,๕๘๓	๓,๖๘๗	๒,๙๗๓	๒,๗๗๓ (๙๓.๒๗%)	๒๐๐ (๖.๗๓%)	๗๑๔ (๑๙.๓๗%)
	ฝ้าระวังด้วย Test kit	๑๒,๖๐๐	๑๓,๕๘๗	๑๓,๕๘๗	๑๓,๓๒๖ (๙๘.๐๘%)	๒๖๑ (๑.๙๒%)	๐
	กรณีพิเศษ / ร้องเรียน/อุทธรณ์	๒,๑๗๙	๑,๔๙๓	๑,๒๘๒	๑,๑๕๔ (๙๐.๐๒%)	๑๒๘ (๙.๙๘%)	๒๑๑ (๑๔.๑๓%)



ปีงบประมาณ	ผลการตรวจตามแผนฯ	จำนวน (รายการ)					
		เป้าหมาย	ส่งตรวจ	ได้รับผล	เข้ามาตรฐาน	ไม่เข้ามาตรฐาน	ไม่ได้รับผลวิเคราะห์
	กรณี พิเศษ / ร้องเรียน/อุทธรณ์ ด้วย Test kit	๒๐๐	๒๑๖	๒๑๖	๒๑๐ (๙๗.๒๒%)	๖ (๒.๗๘%)	๐
	รวม	๑๘,๕๖๒	๑๘,๙๘๓	๑๘,๐๕๘	๑๗,๔๖๓ (๙๖.๗๑%)	๕๙๕ (๓.๒๙%)	๙๒๕ (๕.๘๗%)

ที่มา กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

จากตารางที่ ๘ เมื่อพิจารณาภาพรวมผลการตรวจวิเคราะห์ทุกกรณี พบว่า ผลการตรวจวิเคราะห์เข้ามาตรฐานมากกว่าไม่เข้ามาตรฐาน และผลการตรวจวิเคราะห์ที่ผ่านเข้ามาตรฐานมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น คือ พ.ศ. ๒๕๖๒ พ.ศ. ๒๕๖๓ และ พ.ศ. ๒๕๖๔ เข้ามาตรฐานร้อยละ ๘๙.๔๒ และร้อยละ ๘๘.๔๒ ร้อยละ ๙๖.๗๑ ตามลำดับ

เมื่อเปรียบเทียบจากแผนการเก็บตัวอย่าง ในปี พ.ศ.๒๕๖๒ และ พ.ศ.๒๕๖๓ พบว่า จำนวนตัวอย่างเป้าหมายในกลุ่ม Situation based มีปริมาณมากที่สุด คือ ๑๐,๙๔๖ รายการ และ ๑๑,๕๔๐ รายการ ตามลำดับ เพื่อให้มีข้อมูลสถานการณ์คุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ รวมทั้งการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) (เช่น อาหารทั่วไป, พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์, ผลิตภัณฑ์จากสัตว์, น้ำมันและไขมัน, อาหารพร้อมบริโภค, หน่อไม้ปิ้งปิ้งกรวด, เกลือบริโภค, น้ำดื่ม, น้ำแข็ง เป็นต้น) เป็น Screening test เพื่อทราบสถานการณ์ความปลอดภัยอาหารในเบื้องต้น ซึ่งการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นมีข้อดีคือค่าใช้จ่ายในการวิเคราะห์ถูกกว่าห้องปฏิบัติการใช้ระยะเวลาสั้นกว่า และชุดทดสอบใช้งานง่าย ไม่ยุ่งยากซับซ้อน

สำหรับแผนเก็บตัวอย่าง Risk based มีวัตถุประสงค์เพื่อตรวจสอบผลิตภัณฑ์สุขภาพกลุ่มเสี่ยงที่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการโฆษณาโอ้อวดสรรพคุณเกินจริงหรือสาธารณสุขให้ความสนใจหรือมีเรื่องร้องเรียนมาก เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีแนวโน้มใช้ในทางที่ผิดหรือได้รับการยกระดับควบคุม โดยมีจำนวนเป้าหมาย ในปี พ.ศ.๒๕๖๒ - พ.ศ.๒๕๖๓ ใกล้เคียงกันคือ ๕,๔๐๓ รายการ และ ๕,๓๔๙ รายการ มีผลการตรวจวิเคราะห์ พ.ศ.๒๕๖๓ เข้ามาตรฐานร้อยละ ๘๗.๔๐% เพิ่มขึ้นมากกว่าปี พ.ศ.๒๕๖๒ ที่เข้ามาตรฐานร้อยละ ๘๔.๙๙%

แผนเก็บตัวอย่าง Solution based เป็นการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพภายใต้โครงการพัฒนา เพื่อแก้ไขปัญหาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพไม่ผ่านมาตรฐาน ๓ ปีติดต่อกัน โดยมีการเก็บตัวอย่างในปี พ.ศ.๒๕๖๒-๒๕๖๓ แต่ไม่มีแผนเก็บตัวอย่าง Solution based ในปี พ.ศ.๒๕๖๔ อาจเนื่องจากสถานการณ์โรคระบาดโควิด-๑๙ ส่งผลกระทบต่อการค้าและการดำเนินโครงการพัฒนาเพื่อแก้ไขปัญหา

แผนเก็บตัวอย่าง กรณีพิเศษ/ร้องเรียน/อุทธรณ์ เป็นการเฝ้าระวังเชิงรับ เป็นการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพที่เป็นเรื่องเร่งด่วน (Hot Issue) หรือมีการร้องเรียน หรือเป็นนโยบายของผู้บริหาร พบว่าปี พ.ศ.๒๕๖๔ มีแผนเก็บตัวอย่างกรณีดังกล่าวโดยมีการส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ และการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบ (Test kit) ซึ่งแตกต่างจากปี พ.ศ.๒๕๖๒ และ พ.ศ.๒๕๖๓ ที่ไม่มีการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบ เมื่อเปรียบเทียบผลการตรวจวิเคราะห์ (ห้องปฏิบัติการ) พบว่า ผลการตรวจวิเคราะห์เข้ามาตรฐานมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น โดยปี พ.ศ.๒๕๖๒ เข้ามาตรฐานร้อยละ ๘๕.๒๙% ปี พ.ศ.๒๕๖๓ ผ่านร้อยละ ๘๕.๖๔% และ ปี พ.ศ.๒๕๖๔ เข้ามาตรฐานร้อยละ ๙๐.๐๒% ทั้งนี้ การใช้ Test kit สำหรับ

กรณีพิเศษ/ร้องเรียน/อุทธรณ์ ในเบื้องต้นสำหรับปี พ.ศ.๒๕๖๔ อาจเนื่องมาจากในปี พ.ศ.๒๕๖๔ อย. ได้รับการจัดสรรงบประมาณรายจ่ายลดลง จึงอาจส่งผลกระทบต่อการวางแผนการเก็บตัวอย่าง โดยพบว่า ปี พ.ศ.๒๕๖๓ พ.ศ. ๒๕๖๓ และ พ.ศ.๒๕๖๔ อย.ได้รับการจัดสรรงบประมาณรายจ่ายได้ทั้งหมด ๘๙๐,๒๗๑,๓๐๐ บาท ๘๑๕,๕๓๒,๔๐๐ บาท และ ๗๖๑,๘๖๙,๔๐๐ บาท ตามลำดับ (ที่มา: <https://online.flipbuilder.com/myhm/yrev/>)

และเพื่อให้เห็นสถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารโดยละเอียดผ่านการกำหนดกรอบกิจกรรมตามแผนเฝ้าระวังประจำปี ผู้เขียนได้เปรียบเทียบข้อมูลแผนการเก็บตัวอย่างโดยกองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ - พ.ศ. ๒๕๖๕ ดังตารางที่ ๙ ดังนี้

ตารางที่ ๙ เปรียบเทียบแผนเก็บตัวอย่างอาหารเฝ้าระวัง ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๓-๒๕๖๕

กรอบกิจกรรม และชนิดตัวอย่างอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ. (จำนวนเป้าหมาย: รายการ)		
พ.ศ.๒๕๖๓	พ.ศ.๒๕๖๔	พ.ศ.๒๕๖๕
<p>๑. การเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพเพื่อประเมินสถานการณ์คุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัย (Situation Based) กำหนดอาหาร ๑๔ ชนิด (รวม ๗๒๐ รายการ) ได้แก่</p> <p>๑.ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร/อาหารที่มีการโฆษณาต้านลดน้ำหนัก,เสริมสมรรถภาพทางเพศ (๒๓๐ รายการ)</p> <p>๒.อาหารเจ (๕๐ รายการ)</p> <p>๓.อาหารที่มีความเสี่ยงต่อการใช้ PHO (๔๐ รายการ)</p> <p>๔.น้ำจิ้ม/ซอส ได้แก่ ซอสบางชนิด และซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (๖๐ รายการ)</p> <p>๕.เม็ดแป้ง/บุก/ไข่มุก (๓๐ รายการ)</p> <p>๖.น้ำปลา/ซอสปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนถั่วเหลือง (๕๐ รายการ)</p> <p>๗.อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที เช่น ขนมตามเทศกาล (๓๐ รายการ)</p> <p>๘.อาหารพร้อมบริโภค แบบแช่เย็น (๓๐ รายการ)</p> <p>๙.อาหารกึ่งสำเร็จรูป คือ น้ำพริกแกง (๓๐ รายการ)</p> <p>๑๐.อาหารทั่วไป (น้ำปลาร้า/ไตปลา) (๒๐ รายการ)</p> <p>๑๑.วุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ (๕๐ รายการ)</p> <p>๑๒.เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (๕๐ รายการ)</p> <p>๑๓.พืชผักและผลไม้แห้ง/สาหร่าย (๔๐ รายการ)</p>	<p>๑.การตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัย กำหนดอาหาร ๑๒ ชนิด (รวม ๓๘๓ รายการ) ได้แก่</p> <p>๑) อาหารเจ (ผลิตภัณฑ์เลียนเนื้อสัตว์, โปรตีนเกษตร) (๒๓ รายการ)</p> <p>๒) อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที (น้ำพริก) (๓๐ รายการ)</p> <p>๓) อาหารทั่วไป (น้ำปลาร้า/ไตปลา) (๔๐ รายการ)</p> <p>๔) เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ชนิดเหลว) เช่น น้ำผลไม้ น้ำรสผลไม้ เครื่องดื่มใหม่ที่เพิ่งออกวางจำหน่าย (๖๐ รายการ)</p> <p>๕) อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีพร้อมบริโภคที่ทำจากธัญพืช หรือมีแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคอื่น (แช่เย็น) (๖๐ รายการ)</p> <p>๖) นมโรงเรียน (๓ แห่ง ๑๐ เดือน) ตามรอบการเก็บตัวอย่าง(๙ รายการ)</p> <p>๗) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร/อาหารที่มีการโฆษณาต้านลดน้ำหนัก,เสริมสมรรถภาพทางเพศ (๒๐ รายการ)</p> <p>๘) ผัก/ผลไม้สด (๓๐ รายการ)</p> <p>๙) นมพาสเจอร์ไรส์ (นมโค, นมปรุงแต่ง, ผลิตภัณฑ์ของนม) (๓๐ รายการ)</p> <p>๑๐) นมที่ฆ่าเชื้อด้วยกระบวนการ UHT (นมโค, นมปรุงแต่ง, ผลิตภัณฑ์ของนม) (๔๖ รายการ)</p> <p>๑๑) แป้งและผลิตภัณฑ์ที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า</p>	<p>๑.การตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัย กำหนดอาหาร ๖ ชนิด (รวม ๑๙๐ รายการ) ได้แก่</p> <p>๑) เม็ดแป้ง/บุก/ไข่มุก (๒๐ รายการ)</p> <p>๒) นมพาสเจอร์ไรส์ (นมโค, นมปรุงแต่ง, ผลิตภัณฑ์ของนม) และ ๓) นมที่เชื่อมด้วยกระบวนการ UHT (รวม ๖๐ รายการ)</p> <p>๔) ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ตามประกาศฯ ๒๔๓ เช่น หมูยอ ลูกชิ้น ไส้กรอก แหนม กุนเชียง (๔๐ รายการ)</p> <p>๕) ซ็อกโกแลต (๓๐รายการ)</p> <p>๖) อาหารที่มีความเสี่ยงต่อการใช้ (PHO) เช่น ครีมเทียม คุกกี้ มากาρίน เค้ก โดนัท ขนมกรุบกรอบ (๔๐ รายการ)</p>

กรอบกิจกรรม และชนิดตัวอย่างอาหาร ปิงปประมาณ พ.ศ. (จำนวนเป้าหมาย: รายการ)		
พ.ศ.๒๕๖๓	พ.ศ.๒๕๖๔	พ.ศ.๒๕๖๕
๑๔. น้ำมันทอดซ้ำ (๑๐ รายการ)	และที่ทำจากแป้งสาลี (๑๕ รายการ) ๑๒) ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ตาม ปสธฯ ๒๔๓ เช่น หมูยอ ลูกชิ้น (๒๐ รายการ)	

กรอบกิจกรรม และชนิดตัวอย่างอาหาร ปิงบประมาณ พ.ศ. (จำนวนเป้าหมาย: รายการ)		
พ.ศ.๒๕๖๓	พ.ศ.๒๕๖๔	พ.ศ.๒๕๖๕
<p>๒.การเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพกลุ่มเสี่ยงที่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค (Risk Based) กำหนดอาหาร ๑๓ ชนิด (เป้า ๕๙๐ รายการ) ได้แก่</p> <p>๑) ผัก/ผลไม้สด (ผลิต/นำเข้า/จำหน่าย) (๕ รายการ)</p> <p>๒) นมโรงเรียน (สถานที่ผลิต) (๓๐ รายการ)</p> <p>๓) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร/ อาหารที่มีการโฆษณาต้านลมน้ำหนักและเสริมสมรรถภาพทางเพศ (๔๐ รายการ)</p> <p>๔.) น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (กทม. ดำเนินการ) (๑๙๐ รายการ)</p> <p>๕.) น้ำแข็ง (กทม.ดำเนินการ) (๗๐ รายการ)</p> <p>๖.) เกลือบริโภค (ผลิต/นำเข้า) (๕ รายการ)</p> <p>๗.) นมพาสเจอร์ไรส์ (นมโค, นมปรุงแต่ง, ผลิตภัณฑ์ของนม) (๔๐ รายการ)</p> <p>๘.) นมที่ฆ่าเชื้อด้วยกระบวนการ UHT (นมโค, นมปรุงแต่ง, ผลิตภัณฑ์ของนม) (๔๐ รายการ)</p> <p>๙.) นมผง (นมโค, นมปรุงแต่ง, ผลิตภัณฑ์ของนม (ชนิดแห้ง) (๓๐ รายการ)</p> <p>๑๐.) นมเปรี้ยว (๔๐ รายการ)</p> <p>๑๑.) นมดัดแปลงสำหรับทารก/อาหารทารก/อาหารเสริมสำหรับเด็ก (๓๐ รายการ)</p> <p>๑๒.) ปลาและผลิตภัณฑ์ (ปลาปักเป้า) (๔๐ รายการ)</p> <p>๑๓.) แป้งและผลิตภัณฑ์ ได้แก่ เส้นก๋วยเตี๋ยว/ขนมจีนเส้นสด และกลุ่มบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแผ่นกึ่งยาว หมี่ซั่ว สปาเก็ตตี้ มั๊กกะโรนี (๓๐ รายการ)</p>	-	-
<p>๓. กรณีพิเศษ/ร้องเรียน/อุทธรณ์ (จำนวน ๘๐๐ รายการ )</p>	<p>๒. กรณีพิเศษ/ร้องเรียน/อุทธรณ์(จำนวน ๙๙๓ รายการ)</p>	<p>๒. กรณีพิเศษ/ร้องเรียน/อุทธรณ์ (จำนวน ๙๒๔ รายการ)</p>

ที่มา : กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

จากตาราง ๙ ข้างต้น สามารถสรุปสถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารตามแผนเฝ้าระวังประจำปี โดยกองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้ดังนี้

๑) ผลการเฝ้าระวังในปี พ.ศ. ๒๕๖๓ กรณีที่เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อประเมินสถานการณ์คุณภาพ มาตรฐานและความปลอดภัย (Situation Based) พบว่า ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่เข้ามาตรฐาน ในสามอันดับแรก ได้แก่

- ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร/อาหารที่มีการโฆษณาด้านผลิตภัณฑ์ทางเพศ ผลการตรวจวิเคราะห์ จำนวน ๒๓ ตัวอย่าง ไม่เข้ามาตรฐาน ๑๗ ตัวอย่าง (ร้อยละ ๗๓.๙๑) เนื่องจากพบยาแผนปัจจุบัน Sildenafil/Vardenafil

- เม็ดแป้ง/บุก/ไข่มุก ผลการตรวจวิเคราะห์จำนวน ๓๐ ตัวอย่าง ไม่เข้ามาตรฐาน ๑๗ ตัวอย่าง (ร้อยละ ๕๖.๖๗) เนื่องจากพบกรดเบนโซอิก กรดซอร์บิก สีตาร์ตราซีน สี Erythrosine

- น้ำปลา ผลการตรวจวิเคราะห์จำนวน ๒๕ ตัวอย่าง ไม่เข้ามาตรฐาน ๘ ตัวอย่าง (ร้อยละ ๓๒) เนื่องจากกรดแอล-กลูตามิก/ไนโตรเจนทั้งหมด มีค่าไม่เป็นไปตามเกณฑ์ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๓) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง น้ำปลา

กรณีการเก็บตัวอย่างอาหารกลุ่มเสี่ยงที่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค (Risk Based) ผลิตภัณฑ์ที่พบปัญหาสูงในสามอันดับแรก ได้แก่

- แป้งและผลิตภัณฑ์ เส้นก๋วยเตี๋ยว/ขนมจีน (ชนิดเส้นสด) ผลการตรวจวิเคราะห์จำนวน ๑๕ ตัวอย่าง ไม่เข้ามาตรฐาน ๗ ตัวอย่าง (ร้อยละ ๔๖.๖๗) พบกรดเบนโซอิก กรดซอร์บิก และซัลเฟอร์ไดออกไซด์

- เกลือบริโภค ผลการตรวจวิเคราะห์ จำนวน ๕ รายการ ไม่เข้ามาตรฐาน ๒ รายการ (ร้อยละ ๔๐) เนื่องจากปริมาณไอโอดีน มีค่าไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เกลือบริโภค ลงวันที่ ๑๖ มีนาคม ๒๕๕๔

- ผัก/ผลไม้สด ผลการตรวจวิเคราะห์ จำนวน ๕ รายการ ไม่เข้ามาตรฐาน ๑ รายการ (ร้อยละ ๒๐) เนื่องจากพบ chlorpyrifos cypermethrin ethion profenofos

๒) **ผลการเฝ้าระวังในปี พ.ศ. ๒๕๖๔** การเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อเฝ้าระวังคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยพบว่า ผลิตภัณฑ์ที่พบปัญหาในสามอันดับแรก ได้แก่

- ผัก/ผลไม้สด ผลการตรวจวิเคราะห์ จำนวน ๓๐ รายการ ไม่เข้ามาตรฐาน ๖ รายการ (ร้อยละ ๒๐) เนื่องจากพบ triazophos cypermethrin ethion chlorpyrifos methomyl chlorfenapyr prothiofos

- อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันทีที่ทำจากธัญพืช หรือมีแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก (แช่เย็น) ผลการตรวจวิเคราะห์ จำนวน ๒๘ รายการ ไม่เข้ามาตรฐาน ๔ รายการ (ร้อยละ ๑๔.๒๙) เนื่องจากพบกรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก

- นมพาสเจอร์ไรส์ (นมโค, นมปรุงแต่ง, ผลิตภัณฑ์ของนม) ผลการตรวจวิเคราะห์จำนวน ๓๐ รายการ ไม่เข้ามาตรฐาน ๒ รายการ (ร้อยละ ๖.๖๗) เนื่องจากพบแบคทีเรียไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๑) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง นมปรุงแต่ง

๓) **ผลการเฝ้าระวังในปี พ.ศ.๒๕๖๕** การเก็บตัวอย่างอาหารตามแผนเฝ้าระวังคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัย พบว่า ผลิตภัณฑ์ ๒ ชนิด จาก ๖ ชนิด ตามแผนเฝ้าระวังตามตารางที่ ๕ ที่พบปัญหา ได้แก่

- เม็ดแป้ง/บุก/ไข่มุก ผลการตรวจวิเคราะห์ จำนวน ๒๐ รายการ ไม่เข้ามาตรฐาน ๗ รายการ (ร้อยละ ๓๕) เนื่องจากพบกรดเบนโซอิก กรดซอร์บิก

- นมที่ฆ่าเชื้อด้วยกระบวนการ UHT (นมโค, นมปรุงแต่ง, ผลิตภัณฑ์ของนม) ผลการตรวจวิเคราะห์ จำนวน ๕๑ รายการ ไม่เข้ามาตรฐาน ๑ รายการ (ร้อยละ ๑.๙๖) เนื่องจากปริมาณไขมัน (ร้อยละของน้ำหนัก) ไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๑) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง นมปรุงแต่ง

## การวิเคราะห์รูปแบบของแผนการเก็บตัวอย่างเฝ้าระวังประจำปีด้านอาหาร และปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อผลการกำหนดแผนเฝ้าระวัง

### ๑. รูปแบบของแผนการเก็บตัวอย่างเฝ้าระวังประจำปีด้านอาหาร

จากข้อมูลแผนและผลการเก็บตัวอย่างตัวอย่างอาหารตามแผนเฝ้าระวังประจำปีดังกล่าวข้างต้นสามารถพิจารณาารูปแบบของแผนการเก็บตัวอย่างที่เหมาะสมกับการกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด ได้ดังนี้

#### ๑.๑ แผนการเก็บตัวอย่างเฝ้าระวัง Situation base เป็นการเฝ้าระวังเชิงรุก

มีข้อดี คือ ทำให้ทราบสถานการณ์แนวโน้มความไม่ปลอดภัยอาหาร โดยการเก็บตัวอย่างอาหารที่ได้รับความนิยม เป็นอาหารที่มีกลุ่มผู้บริโภคเป็นกลุ่มเสี่ยงสูง (เช่น เด็ก ผู้สูงวัย) เป็นการเก็บตัวอย่างจากสถานที่จำหน่าย เนื่องจากเป็นปลายทางที่สินค้าถึงมือผู้บริโภคโดยตรง ส่วนใหญ่กลุ่มกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาดจะใช้วิธีการสุ่มซื้อตัวอย่าง จึงเป็นกิจกรรมการเฝ้าระวังที่สามารถดำเนินการโดยหน่วยงานภายนอก เพื่อเป็นการลดภาระงานของเจ้าหน้าที่

แต่มีข้อด้อย คือ ใช้งบประมาณมากเพื่อซื้อตัวอย่างเก็บตรวจวิเคราะห์ และค่าใช้จ่ายในการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ แต่ผลวิเคราะห์นำไปใช้ในการประเมินสถานการณ์ดูแนวโน้มความไม่ปลอดภัยมิได้มีจุดมุ่งหมายเพื่อนำผลวิเคราะห์ไปดำเนินการคดี หากพบว่าผลวิเคราะห์ไม่ผ่านมาตรฐาน ต้องส่งต่อข้อมูลให้กลุ่มงานกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาดตรวจสอบข้อเท็จจริง ณ สถานที่ผลิต/สถานที่นำเข้า และเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ซ้ำ จึงทำให้สิ้นเปลืองงบประมาณ สิ้นเปลืองเวลา

#### ๑.๒ แผนการเก็บตัวอย่างเฝ้าระวัง Risk base เป็นการเฝ้าระวังเชิงรุก

การวางแผนเก็บตัวอย่าง Risk base เป็นการเก็บตัวอย่างอาหารโดยพนักงานเจ้าหน้าที่ เพื่อนำผลวิเคราะห์ที่ไม่ผ่านมาตรฐานไปดำเนินการคดีให้เป็นไปตาม พ.ร.บ.อาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ โดยใช้ข้อมูลพื้นฐาน เช่น ผลวิเคราะห์ของส่วนกลางและส่วนภูมิภาค ข่าวความไม่ปลอดภัยอาหาร เรื่องร้องเรียนหรือ Hot issue นำมาเป็นข้อมูลพื้นฐานในการจัดทำแผนเก็บตัวอย่าง จึงควรมีการวางแผนเก็บตัวอย่าง ณ สถานที่ผลิต/สถานที่นำเข้า ซึ่งเป็นต้นทางของสินค้า

มีข้อดีคือ เป็นการดำเนินการเฝ้าระวังเชิงรุกเพื่อบังคับใช้กฎหมาย ลดความซ้ำซ้อนในกรณีเก็บตัวอย่างแบบ Situation base ที่มีผลวิเคราะห์ไม่ผ่านมาตรฐาน ต้องตรวจสอบและเก็บตัวอย่างส่งวิเคราะห์ซ้ำ จึงทำให้ประหยัดงบประมาณค่าวิเคราะห์และค่าซื้อตัวอย่าง ประหยัดเวลาการดำเนินการ แต่มีข้อด้อยคือ ปัจจุบัน ข้อมูลผลการเฝ้าระวัง ยังไม่มีการจัดเก็บรวบรวมเป็นฐานเดียวกันของทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาค จึงทำให้การวางแผนเฝ้าระวังเก็บตัวอย่างยังไม่สอดคล้องกับสภาพปัญหาที่เกิดขึ้น

๑.๓ แผนการเก็บตัวอย่างเฝ้าระวัง Solution base เป็นการวางแผนเฝ้าระวังเชิงรุก เพื่อวิเคราะห์หาสาเหตุ หาแนวทาง/วิธีการแก้ไข และมาตรการป้องกันปัญหาความไม่ปลอดภัยในอาหาร โดยเป็นวิธีการที่เหมาะสมกับการแก้ไขปัญหาในกรณีพบว่า ผลวิเคราะห์ไม่ผ่านมาตรฐานต่อเนื่องติดต่อกัน หรือ เป็นปัญหาที่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค ซึ่งเป็นรูปแบบการวางแผนในลักษณะโครงการวิจัย หรือ จัดทำเป็น R๒R (Routine to Research) เป็นการพัฒนางานประจำสู่งานวิจัย มีเป้าหมายที่จะนำผลงานวิจัย R๒R ไปใช้พัฒนางานประจำ อันจะนำไปสู่การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นได้อย่างเป็นระบบ

๑.๔ แผนการเก็บตัวอย่างกรณีเรื่องร้องเรียน/ Hot issue เป็นการเก็บตัวอย่างเฝ้าระวังเชิงรับ คือ ต้องรอให้มีปัญหาเข้ามา แล้วจึงดำเนินการตรวจสอบ รวบรวมพยานหลักฐาน และเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ เพื่อนำข้อมูลไปดำเนินการคดีให้เป็นไปตามกฎหมาย

หากพิจารณาจากสถานการณ์ในยุคปัจจุบันที่เปลี่ยนไปจากเดิม เป็นสังคมออนไลน์ มีเทคโนโลยีสื่อสารทันสมัย รวดเร็ว สภาพเศรษฐกิจที่มีการแข่งขันสูง รัฐบาลมีภาระค่าใช้จ่ายโดยเฉพาะในช่วงการเกิดโรคระบาดโควิด-๑๙ รัฐบาลต้องใช้งบประมาณในการพยุงเศรษฐกิจให้ขับเคลื่อน จึงทำให้หน่วยงานภาครัฐได้รับงบประมาณลดลงจากเดิม ประกอบกับการอนุญาตที่รวดเร็วเพื่ออำนวยความสะดวกให้ผู้รับอนุญาตเพื่อส่งเสริมด้านธุรกิจให้ขับเคลื่อน ผู้ประกอบการจึงต้องทำทุกวิถีเพื่อให้สินค้าขายได้ดี เช่น พัฒนาสินค้าใหม่ๆ ปรับปรุงสูตร ใช้เทคโนโลยี การตลาด เป็นต้น ดังนั้นหากมีการทำแผนเฝ้าระวังที่ดีจะทำให้ทราบเหตุการณ์ความไม่ปลอดภัยได้อย่างรวดเร็ว สามารถระงับเหตุ ลดปัจจัยเสี่ยงผลกระทบจากการความปลอดภัยอาหารโดยผ่านกระบวนการบังคับใช้กฎหมาย กระบวนการแจ้งข่าวให้ความรู้แก่ผู้บริโภคได้ทันท่วงที ดังนั้น หากพิจารณาแล้วแผนการเก็บตัวอย่างเฝ้าระวัง Risk base จึงมีความเหมาะสมการวางแผนเฝ้าระวังเชิงรุกของการกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาดในปัจจุบัน เนื่องจากลดการทำงานซ้ำซ้อน ประหยัดงบประมาณ และประหยัดเวลา นอกจากนี้ควรมีการสนับสนุนให้การวางแผนเฝ้าระวังแบบ Solution base เนื่องจากเป็นการวิจัยวิเคราะห์หาสาเหตุปัญหา ในภาพรวมทั้งระบบซึ่งเป็นการแก้ไขปัญหาอย่างยั่งยืน เช่น จากผลการตรวจสอบเฝ้าระวังในภาพรวมทั้งประเทศ พบว่า ปัญหาที่ผลวิเคราะห์ไม่ผ่านมาตรฐาน ส่วนใหญ่เป็นการใช้วัตถุดิบเสีย คือ กรดเบนโซอิก โดยพบว่านิยมใช้ในอาหารหลายประเภท จึงควรนำมาเป็นข้อมูลเริ่มต้นของการศึกษาวางแผนเฝ้าระวังแบบ Solution base เพื่อหาสาเหตุว่า เหตุใดผู้ผลิตจึงใช้วัตถุดิบเสีย กรดเบนโซอิก และหาวิธีการจัดการเพื่อแก้ไขปัญหาการใช้กรดเบนโซอิก เพื่อให้ผลิตภัณฑ์อาหารมีความปลอดภัยต่อการบริโภค

ส่วนการดำเนินงานของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด มีรูปแบบและผลดำเนินการตามตารางที่ ๗ โดยกอง คบ. กำหนดแผนเก็บตัวอย่างเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหารให้ส่วนภูมิภาคดำเนินการ มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจสถานการณ์ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์สุขภาพชุมชน โดยคัดเลือกสุ่มเก็บตัวอย่างจากผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นสินค้า OTOP หรือของดีของเด่นประจำจังหวัด สถานที่ผลิตอาหารเป็นวิสาหกิจชุมชนหรือผู้ประกอบการที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน หากผลการตรวจวิเคราะห์ไม่ผ่านมาตรฐาน สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจะเข้าไปพัฒนา ปรับปรุงแก้ไข ซึ่งเป็นลักษณะการเก็บตัวอย่างแบบ Area base สุ่มเก็บตัวอย่างให้เหมาะสมกับสภาพของพื้นที่ภายในจังหวัด แต่การพิจารณาเลือกรายการ (ITEM) ในการตรวจวิเคราะห์ ยังไม่เป็นไปในทิศทางเดียวกันกับส่วนกลาง เช่น ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ส่วนภูมิภาคจะสุ่มตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ แต่ส่วนกลางจะสุ่มตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี เนื่องจาก ไม่ได้แนะนำให้บริโภคโดยไม่ผ่านความร้อน ดังนั้น จึงควรกำหนดรายการวิเคราะห์เพื่อให้มีแนวทางในการดำเนินงาน และทำให้มีข้อมูลที่เป็นไปในทิศทางเดียวกันสำหรับวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อนำมาพัฒนาปรับปรุงระบบงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารในภาพรวมทั้งประเทศ ให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้นได้

## ๒. ปัจจัยที่มีผลต่อการกำหนดแผนเฝ้าระวังประจำปี มีดังนี้

๒.๑ ยุทธศาสตร์ชาติ นโยบาย ตัวชี้วัดของกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยกระทรวงสาธารณสุขจะนำยุทธศาสตร์ชาติมากำหนดนโยบายทิศทางการทำงาน และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา นำนโยบายไปสู่การปฏิบัติทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาค โดยมีการกำหนดตัวชี้วัดเป็นทิศทางกำหนดกรอบการดำเนินงาน

๒.๒ การกำหนดตัวชี้วัดและค่าเป้าหมายของตัวชี้วัดตามหลักเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ (สำนักงาน ก.พ.ร.) เพื่อกำกับติดตาม ประเมินผลการดำเนินงานว่า สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ นโยบายกระทรวงสาธารณสุขหรือไม่ สามารถบรรลุเป้าหมายตามวิสัยทัศน์ พันธกิจ และวัตถุประสงค์อย่างมีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล และคุ้มค่าหรือไม่ และเพื่อให้ผู้บังคับบัญชาผลการประเมินไปใช้ประกอบการพิจารณาเลื่อนเงินเดือน จึงส่งผลกระทบต่อการทำงาน ส่งผลให้ผู้ปฏิบัติงานมี

ความจำเป็นที่ต้องดำเนินงานให้สอดคล้องและผ่านเกณฑ์การประเมินตัวชี้วัด ซึ่งส่งผลกระทบต่อ การดำเนินงานระบบการคุ้มครองผู้บริโภคตามกลไกทั้ง ๔ ด้าน รวมทั้งข้อมูลที่น่ามาใช้เพื่อวิเคราะห์วางแผน กำหนดกิจกรรมการทำงานไม่สอดคล้องกับสถานการณ์ในปัจจุบันได้ ซึ่งสะท้อนผลลัพธ์จากข่าวความไม่ปลอดภัยด้านอาหารแต่ผลการตรวจสอบเฝ้าระวังส่วนใหญ่มีคุณภาพมาตรฐาน

๒.๓ งบประมาณ สนับสนุนการดำเนินการ เช่น การสุ่มซื้อตัวอย่างเพื่อส่งตรวจวิเคราะห์ตาม แผนเฝ้าระวัง Situation base, การดำเนินโครงการศึกษาวิจัยตามแผนเฝ้าระวัง Solution base

๒.๔ ข้อมูลและผลการดำเนินการย้อนหลัง เช่น ผลการดำเนินการเฝ้าระวังตามแผนเฝ้าระวัง ประจำปีที่ส่วนกลางดำเนินการ แต่ไม่มีผลการดำเนินการในภาพรวมทั้งประเทศที่ครบถ้วน เนื่องจากขาดระบบ การรวบรวมจัดเก็บข้อมูลเพื่อให้สามารถนำมาใช้ในการวิเคราะห์ วางแผน ในการกำหนดนโยบาย แผนการ ดำเนินงาน และตัวชี้วัดที่เหมาะสม

๒.๕ หน่วยงาน และ บุคลากร โดยแต่ละหน่วยงานจะมีโครงสร้าง ภารกิจงาน รวมทั้งวัฒนธรรม องค์กรที่แตกต่างกัน โดยเฉพาะหน่วยงานภายนอกสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่มีได้อยู่ภายใต้การ กำกับดูแลโดยตรง ส่งผลให้หน่วยงานภายนอกไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามข้อสั่งการของ ออย.

### ๓.๑.๓.๒ เเบาะแสความไม่ปลอดภัยของอาหาร จากข่าวและเรื่องร้องเรียนด้านอาหาร

จากที่กล่าวมาแล้วข้างต้นจะพบว่าแม้ว่าจะมีการจัดทำแผนเฝ้าระวังทั้งเชิงรับและเชิงรุกใน ภาพรวมทั้งประเทศและได้ดำเนินการทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาคควบคู่กัน และปรากฏผลจากการเฝ้าระวังว่า สถานการณ์ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารเข้ามาตราฐานมากกว่าตมมาตรฐานก็ตาม แต่ยังคงพบข่าว ปัญหาความไม่ปลอดภัยอาหารในสื่อออนไลน์ ซึ่งไม่สอดคล้องกันกับผลการตรวจวิเคราะห์ของอาหารที่ไม่เข้า มาตรฐานสามลำดับแรกของปี ๒๕๖๒-๒๕๖๕ เช่น ข่าวเด็กหลายรายเข้ารับรักษาตัวในโรงพยาบาลเนื่องจากการ รับประทานไส้กรอกที่มีไนไตรท์ในปริมาณมากและเกิดภาวะเมทฮีโมโกลบิน ข่าวพบสิ่งแปลกปลอม เช่น เบ็ด ตกปลา ตะขบปนเปื้อนในปลาปลากะป๋อง ข่าวนมโรงเรียนบูดแต่นมยังไม่หมดอายุ ข่าวการเรียกคืน ผลิตภัณฑ์ไอศกรีมฮาเก้น-ดาสพบการปนเปื้อน ๒-Chloroethanol หรือ ข่าวการเรียกคืนผลิตภัณฑ์อาหาร ทารกสำหรับทารกที่แพ้โปรตีนนมวัวหรือมีภาวะโคลิค เนื่องจากไวต่อการแพ้โปรตีนนมวัว หรือข่าวพบการ ปนเปื้อน *Cronobacter Sakazakii* และ *Salmonella spp.* ในนมผงทารก เป็นต้น พบว่า รวมถึงเมื่อ พิจารณาจากข้อมูลที่กองยุทธศาสตร์และแผนงานได้รวบรวมเรื่องร้องเรียนด้านผลิตภัณฑ์อาหารไว้ ดังตารางที่ ๑๐

ตารางที่ ๑๐ สถิติจำนวนเรื่องร้องเรียนระหว่างปี พ.ศ.๒๕๖๑ - พ.ศ.๒๕๖๕

ประเภทผลิตภัณฑ์	จำนวนเรื่องร้องเรียน (เรื่อง) ในปีงบประมาณ				
	พ.ศ.๒๕๖๑	พ.ศ.๒๕๖๒	พ.ศ.๒๕๖๓	พ.ศ.๒๕๖๔	พ.ศ.๒๕๖๕
ยา	๕๒๘	๓๐๐	๓๕๑	๕๘๕	๗๙๐
อาหาร	๑,๒๘๐ (๕๐.๑๐%)	๙๓๐ (๕๓.๑๔%)	๘๘๖ (๓๙.๔๐%)	๒,๐๕๗ (๒๔.๑๑%)	๑,๕๒๘ (๔๒.๒๘%)
เครื่องมือแพทย์	๑๐๖	๒๓	๓๖๑	๔๘๒	๓๕๘
เครื่องสำอาง	๔๗๓	๒๕๗	๔๑๒	๔,๙๕๖	๕๖๒
วัตถุอันตราย	๕๒	๑๒๕	๗๕	๙๒	๖๔
วัตถุเสพติด	๒๐	๓๓	๓๒	๕๑	๑๑๓
สมุนไพร	-	-	๙๓	๒๘๒	๑๘๑

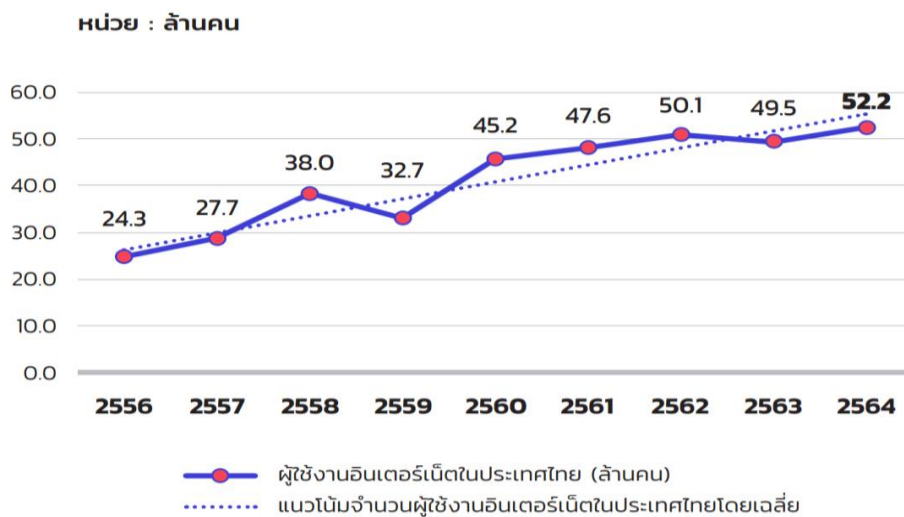


ประเภทผลิตภัณฑ์	จำนวนเรื่องร้องเรียน (เรื่อง) ในปีงบประมาณ				
	พ.ศ.๒๕๖๑	พ.ศ.๒๕๖๒	พ.ศ.๒๕๖๓	พ.ศ.๒๕๖๔	พ.ศ.๒๕๖๕
อื่นๆ	๙๖	๘๒	๓๘	๒๖	๑๘
รวม	๒,๕๕๕	๑,๗๕๐	๒,๒๔๙	๘,๕๓๑	๓,๖๑๔

ที่มา : กองยุทธศาสตร์และแผนงาน

จากตารางที่ ๑๐ พบว่า ตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๑ - พ.ศ.๒๕๖๕ สถิติการรับเรื่องร้องเรียนผลิตภัณฑ์อาหารสูงสุดเป็นอันดับ ๑ เมื่อเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์สุขภาพประเภทอื่น และมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเนื่องจากอาหารมีมากมายหลายประเภท และเป็นหนึ่งในปัจจัยที่มีความสำคัญในการดำรงชีพของคนทุกเพศทุกวัย ต้องบริโภคทุกวันอย่างน้อยวันละ ๓ มื้อ จึงมีโอกาที่จะพบปัญหาได้มากกว่าผลิตภัณฑ์สุขภาพประเภทอื่นๆ อีกทั้งในปัจจุบัน พบว่า สถิติจำนวนผู้ใช้อินเทอร์เน็ตในประเทศไทยปี พ.ศ.๒๕๕๖ - พ.ศ.๒๕๖๔ จัดทำโดยสำนักงานคณะกรรมการกิจการกระจายเสียง กิจการโทรทัศน์และกิจการโทรคมนาคมแห่งชาติ (กสทช.) ระบุว่า ปี ๒๕๖๔ มีผู้ใช้งานอินเทอร์เน็ตสูงถึง ๕๒.๕ ล้านคน คิดเป็นร้อยละ ๗๙.๓ ของประชากรไทยทั้งประเทศที่มีจำนวน ๖๖.๒ ล้านคน ซึ่งแสดงให้เห็นว่า ปัจจุบันประชากรไทยมีการใช้งานอินเทอร์เน็ตกันอย่างแพร่หลาย จึงทำให้การรับรู้ข้อมูลข่าวสารผ่านอินเทอร์เน็ตมีความสะดวก รวดเร็ว เข้าถึงได้ทุกที่ทุกเวลา ส่งผลผู้บริโภคสามารถเรียนรู้ข้อมูล ความรู้ต่างๆ ได้มากขึ้น จึงมีการรักษาสีหน้าของผู้บริโภคและมีการร้องเรียนเพิ่มมากขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับข้อมูลช่องทางร้องเรียนของ ศรป. พบว่า ผู้บริโภคร้องเรียนผ่านทางอินเทอร์เน็ตเพิ่มสูงขึ้น จากตารางที่ ๑๑ พบว่า ในปี พ.ศ.๒๕๖๔ มีการร้องเรียนผ่านอินเทอร์เน็ตมากที่สุด คือ ร้อยละ ๖๖.๕๑ เนื่องจากสะดวก ไม่ต้องเสียเวลาเดินทาง หากผู้บริโภคพบการกระทำผิดก็สามารถแจ้งเบาะแสได้ตลอดเวลา

รูปที่ ๑๑ จำนวนผู้ใช้งานอินเทอร์เน็ตในประเทศไทย ปี พ.ศ. ๒๕๕๖ - พ.ศ.๒๕๖๔



ที่มา : กระทรวงดิจิทัลเพื่อเศรษฐกิจและสังคม (๒๕๖๕)

ตารางที่ ๑๑ จำแนกช่องทางร้องเรียนของ ศรป. ปี พ.ศ.๒๕๕๙-พ.ศ.๒๕๖๔

ช่องทางร้องเรียน	ปี พ.ศ. (ครั้ง)					
	๒๕๕๙ (ครั้ง)	๒๕๖๐ (ครั้ง)	๒๕๖๑ (ครั้ง)	๒๕๖๒ (ครั้ง)	๒๕๖๓ (ครั้ง)	๒๕๖๔ (เรื่อง)
จดหมาย/หนังสือ	๓๘๔	๓๒๘	๓๓๗	๒๗๐	๓๘๑	๓๙๐
โทรศัพท์/สายด่วน ๑๕๕๖	๔๘๙	๓๙๕	๖๕๕	๒๙๑	๑๗๔	๑๐๙
อินเทอร์เน็ต	๓๔๖	๕๗๕	๑,๓๐๓	๘๗๖	๑,๒๘๐	๒,๗๐๗
มาด้วยตนเอง	๒๓๕	๒๑๔	๒๕๖	๓๐๗	๔๐๘	๘๖๔
ตู้ ปณ.๕๒/ ปณ.๑๕๕๖	๙	๑๓	๑๔	๖	๖	๐
โทรสาร	๑	๐	๐	๐	๐	๐
รวม	๑,๔๖๔	๑,๕๒๕	๒,๕๕๕	๑,๗๕๐	๒,๒๘๙	๔,๐๗๐

ที่มา : ศูนย์จัดการเรื่องร้องเรียนและปราบปรามการกระทำผิดกฎหมายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สุขภาพ (ศรป.)

### ข้อพิจารณาและสภาพปัญหา

๑. จากผลการตรวจสอบเฝ้าระวังในปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒ - พ.ศ.๒๕๖๔ สำหรับ ส่วนกลาง พบว่า ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารมีคุณภาพเข้ามาตรฐาน มากกว่า ไม่เข้ามาตรฐาน คือ ร้อยละ ๘๘.๔๒ ร้อยละ ๘๘.๔๒ และร้อยละ ๙๖.๗๑ ตามลำดับ แต่ยังคงพบการร้องเรียนเกี่ยวกับอาหารในทุกปี ซึ่งแต่ละปีมีการร้องเรียนด้านอาหารเป็นปริมาณมากเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์สุขภาพประเภทอื่น ๆ การกำหนดแผนเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์โดยกองอาหารนั้น ยังไม่สามารถนำมาปรับประยุกต์ใช้ได้อย่างครอบคลุมเพื่อสะท้อนสถานการณ์และปัญหาความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร เนื่องจากผลิตภัณฑ์อาหารมีหลากหลายประเภท มีข้อกำหนดมาตรฐานตามกฎหมายแตกต่างกัน จึงทำให้มีการพิจารณาผลวิเคราะห์แตกต่างกัน นอกจากนี้ ยังมีปัจจัยที่มีผลต่อการวางแผนเฝ้าระวัง คือ นโยบายผู้บริหาร ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี และยุทธศาสตร์กระทรวงสาธารณสุขที่กำหนดแผนเฝ้าระวัง กำหนดตัวชี้วัดที่มีผลต่อการประเมินสมรรถนะของบุคลากรเป็นส่วนหนึ่งในการพิจารณาความก้าวหน้า จึงทำให้เจ้าหน้าที่ต้องหาวิธีการปฏิบัติงานเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ตัวชี้วัดตามเป้าหมายที่กำหนด ซึ่งอาจไม่สอดคล้องกับสภาพปัญหาปัจจุบันเพราะผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารผ่านทุกตัวชี้วัดแต่ยังคงพบปัญหาเรื่องร้องเรียน พบปัญหาข่าวความไม่ปลอดภัยจากการบริโภคอาหาร

๒. ระบบฐานข้อมูลผลการเฝ้าระวังและผลการดำเนินงานการกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาดยังไม่ครอบคลุมเป็นฐานเดียวกันทั้งประเทศ หากมีเรื่องร้องเรียนหรือเป็นข่าวกรณีพบความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ต้องมีการสอบถามข้อมูลไปยังหน่วยงานที่รับผิดชอบ ซึ่งปัจจุบันกรณีมีเรื่องร้องเรียนหรือเป็นข่าวดังในสื่อออนไลน์ หากเกิดเหตุในต่างจังหวัด กองส่งเสริมงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น (กอง คบ.) ในส่วนกลาง เป็นเครือข่ายที่ประสานข้อมูลระหว่างส่วนกลางและส่วนภูมิภาคโดยใช้เทคโนโลยี เช่น ไลน์ เป็นต้น เพื่อตรวจสอบได้อย่างรวดเร็วเป็นการระงับไม่ให้เกิดเหตุในวงกว้าง และลดความตระหนักของผู้บริโภค

๓. กฎหมายที่บังคับใช้มีความซับซ้อน ต้องใช้กฎหมายหลายฉบับในการพิจารณาร่วมกัน ทำให้มีความยุ่งยากต่อการนำไปเป็นเครื่องมือในการบังคับใช้กับผู้ประกอบการ อีกทั้งจากข้อมูลสรุปผลรายงานการ

ตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์สุขภาพ สะท้อนให้เห็นว่าผู้ประกอบการขาดความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับกฎหมาย ที่เกี่ยวกับเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร อันเนื่องมาจากกฎหมายที่เข้าใจยาก

๔. ความครอบคลุมของการบังคับใช้กฎหมายของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เช่น สถานที่ผลิตอาหาร ไม่มีบทบังคับเรื่องการขอรับใบอนุญาตสำหรับสถานประกอบการผลิตที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน จึงมีผล ทำให้ไม่อาจใช้บทบัญญัติมาตรา ๓๐ ลงโทษในการให้แก้ไขสถานที่หรืองดผลิตในฐานะที่เป็นผู้รับใบอนุญาต รวมทั้งไม่ต้องถูกบังคับโดยกฎหมาย ขาดบทบัญญัติบังคับใช้กรณีเกิดเหตุการณ์ฉุกเฉินที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารซึ่งจำเป็นต้องใช้มาตรการเรียกคืนสินค้า

๕. ข้อจำกัดของหน่วยงานที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพความปลอดภัยอาหารของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ที่เป็นหน่วยงานหลักในการตรวจวิเคราะห์ ในกรณีเกิดเหตุการณ์ความปลอดภัยอาหาร หรือเรื่องร้องเรียน ซึ่งต้องใช้ผลการตรวจวิเคราะห์มาประกอบการพิจารณาในการกำหนดมาตรฐานความปลอดภัย หรือ ประอบการดำเนินคดี

๖. การดำเนินงานกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาดในส่วนภูมิภาค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีการมอบอำนาจให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด มีข้อดีคือ ให้เจ้าหน้าที่สามารถใช้อำนาจตามกฎหมายเสริม หรือสนับสนุนมาตรการทางกฎหมาย (Pre-Post Marketing) ได้เหมาะสมยิ่งขึ้น แก้ปัญหาต่างๆ ได้รวดเร็วฉับไวขึ้น ลดปริมาณงานของส่วนกลาง (อย.) ลง โดย อย. ปรับบทบาทมาทำหน้าที่สนับสนุนด้านวิชาการ และสอดคล้องกับการปกครองระบบประชาธิปไตยที่ส่วนภูมิภาคและท้องถิ่นมีอำนาจตัดสินใจและดำเนินงานได้เอง มีความคล่องตัว แต่การมอบอำนาจ มีจุดอ่อน คือ การที่ผู้รักษากฎหมายและผู้ประกอบการ อยู่ในพื้นที่เดียวกัน อาจมีการอ้อมอวลวย ยืดหยุ่นจนเสียหลักการได้ หรือ ผู้ประกอบการเป็นกลุ่มมีอิทธิพล อาจทำให้เกิดความไม่ปลอดภัยต่อชีวิตและทรัพย์สินของเจ้าหน้าที่ได้

### ๓.๑.๔ ระบบฐานข้อมูลและการเชื่อมโยงข้อมูล

ภายใต้นโยบาย “ประเทศไทย ๔.๐” หน่วยงานภาครัฐต้องมีการเปลี่ยนแปลงนำเทคโนโลยีดิจิทัลเข้ามาพลิกโฉมหน่วยงานสู่ระบบราชการ ๔.๐ (Government ๔.๐) ให้สอดคล้องกับทิศทางการบริหารงานประเทศ และพระราชบัญญัติการบริหารงานและการให้บริการภาครัฐผ่านระบบดิจิทัล พ.ศ.๒๕๖๒ มาตรา ๓ ระบุ “...รัฐบาลดิจิทัล หมายความว่า การนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้เป็นเครื่องมือในการบริหารงานภาครัฐและการบริการสาธารณะ โดยปรับปรุงการบริหารจัดการและบูรณาการข้อมูลภาครัฐและการทำงานให้มีความสอดคล้องและเชื่อมโยงเข้าด้วยกันอย่างมั่นคงปลอดภัยและมีธรรมาภิบาล เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและอำนวยความสะดวกในการให้บริการประชาชน ในการเปิดเผยข้อมูลภาครัฐต่อสาธารณชน และสร้างการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน....” มาตรา ๔ ระบุ “...ให้หน่วยงานของรัฐจัดให้มีการบริหารงานและการจัดทำบริการสาธารณะในรูปแบบและช่องทางดิจิทัล โดยมีการบริหารจัดการและ การบูรณาการข้อมูลภาครัฐและการทำงานให้มีความสอดคล้องกันและเชื่อมโยงเข้าด้วยกันอย่างมั่นคงปลอดภัยและมีธรรมาภิบาล....(๒) การพัฒนามาตรฐาน หลักเกณฑ์ และวิธีการเกี่ยวกับระบบดิจิทัล และพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานด้านดิจิทัลที่จำเป็น ให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล เพื่อสร้างและพัฒนาระบบการทำงานของหน่วยงานของรัฐให้มีความสอดคล้องและมีการเชื่อมโยงและแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างกัน รวมทั้งมีความมั่นคงปลอดภัยและน่าเชื่อถือ โดยมีการบูรณาการและสามารถทำงานร่วมกันอย่างเป็นเอกภาพ...” มาตรา ๑๓ ระบุว่า “เพื่อประโยชน์ในการบริหารราชการแผ่นดินและการให้บริการประชาชน ให้หน่วยงานของรัฐจัดให้มีการเชื่อมโยงและ

แลกเปลี่ยนข้อมูลดิจิทัลที่มีการจัดทำและครอบครองตามที่หน่วยงานของรัฐแห่งอื่นร้องขอที่จะเกิดการบูรณาการร่วมกัน”

ส่งผลให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ต้องกำหนดทิศทางองค์กรตามนโยบายรัฐบาล ประเทศไทย ๔.๐ มีนโยบายขับเคลื่อนการพัฒนา ออย.สู่องค์กรดิจิทัล (FDA Digital Transformation) ด้วยการนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ ลดขั้นตอนการให้บริการ เพื่อการอำนวยความสะดวกแก่ประชาชนและผู้ประกอบการธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพทุกระดับ เพื่อรองรับนโยบายการเป็น Smart ออย.รวดเร็ว ปลอดภัย นำไทยสู่สากล ซึ่งมีการพัฒนารูปแบบการทำงานผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์ในการให้บริการขออนุญาตผ่านระบบออนไลน์ ๓ e ประกอบด้วย

- ๑) e-Submission การยื่นคำขออนุญาตและเอกสารออนไลน์
- ๒) e- Payment การยื่นชำระค่าคำขอและค่าบริการผ่านออนไลน์
- ๓) e-License การออกใบอนุญาตอิเล็กทรอนิกส์ พร้อมลง FDA Digital Signature

และมีการเชื่อมโยงและบูรณาการข้อมูลกับหน่วยงานภายนอก ดังนี้

- ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข : การใช้งานระบบเครือข่ายของกระทรวงสาธารณสุข

- สำนักงานพัฒนารัฐบาลดิจิทัล (องค์การมหาชน) (สพร.) : ระบบเครือข่ายสารสนเทศกลางของภาครัฐที่เชื่อมโยงหน่วยงานภาครัฐ Government Information Network (GIN) , การยืนยันตัวตน e-Authentication

- กรมศุลกากร กระทรวงการคลัง : แลกเปลี่ยนข้อมูลการอนุญาตผ่านระบบ National Single Window (NSW)

- สำนักงานพัฒนาธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์ (องค์การมหาชน) (สพธอ.) : การรับรองนโยบายความมั่นคงปลอดภัยของระบบสารสนเทศ

- สำนักบริหารการทะเบียน กรมการปกครอง กระทรวงมหาดไทย : ข้อมูลทะเบียนประวัติราษฎร

- กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์ : ข้อมูลการจดทะเบียนนิติบุคคล

- สำนักงานคณะกรรมการดิจิทัลเพื่อเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ : ครอบคลุมการจัดทำแผนแม่บทเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร และ ระบบคลาวด์กลางภาครัฐ (Government Data Center and Cloud service : GDCC)

- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ : ข้อมูลรับรองรุ่นการผลิตผลิตภัณฑ์ยา, การรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

- สำนักงานคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามยาเสพติด : ข้อมูลใบอนุญาตและผลิตภัณฑ์กัญชา

- สำนักงานสถิติแห่งชาติ : ข้อมูล Open Data ของหน่วยงาน

- องค์การเภสัชกรรม : ข้อมูลรายงานประจำปีผลิตภัณฑ์ยา

- ศูนย์จัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานสุขภาพ (LogHealth) ข้อมูลการนำเข้าและการกระจายวัคซีน

- กรมโรงงานอุตสาหกรรม : ข้อมูลสถานที่เกี่ยวกับวัตถุอันตราย

ดังนั้น หากพิจารณาข้อมูลข้างต้น พบว่า ปัจจุบันสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด มีการใช้เทคโนโลยีเฉพาะงานการอนุญาต (Pre Marketing) ที่มีการนำเอาระบบอิเล็กทรอนิกส์มาประยุกต์ใช้งานได้อย่างชัดเจน เป็นรูปธรรม คือ e-Submission, e-Payment และ e-License ผ่านระบบ SKYNET แต่สำหรับงานกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด (Post Marketing) ยังไม่มีระบบการจัดการฐานข้อมูล เพื่อให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กองอาหาร กองด้านอาหารและยา กอง คบ.

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด จัดเก็บข้อมูลต่างๆ ในฐานเดียวกัน เช่น ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ ผลการตรวจสอบเฝ้าระวัง (เชิงรุก เชิงรับ) ผลการพิจารณาคดี เป็นต้น ส่งผลให้มีฐานข้อมูลการจัดกระจายถึงแม้ว่า ปัจจุบันมีหน่วยงานกองยุทธศาสตร์และแผนงาน เป็นผู้รวบรวมข้อมูลรายงานการดำเนินงานตามตัวชี้วัด รวมทั้งผลการตรวจวิเคราะห์จากกองผลิตภัณฑ์ แต่ในฐานะที่ผู้ศึกษา เปรียบเสมือนผู้ใช้งาน (User) ได้สืบค้นข้อมูลในข้างต้นจากเว็บไซต์ของ กยผ. แต่สามารถสืบค้นข้อมูลได้เพียงบางส่วน โดยพบว่าขาดข้อมูลสรุปรายงานผลการตรวจวิเคราะห์เฝ้าระวัง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๕

สำหรับการรายงานผลดำเนินงานตามตัวชี้วัดกิจกรรมความร่วมมือที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดดำเนินการในส่วนภูมิภาค มี กอง คบ. เป็นหน่วยงานกลางในการประสานข้อมูลโดยให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดรายงานผ่าน Google sheet เพื่อรวบรวมและส่งต่อข้อมูลให้ กยผ. รวบรวมและเผยแพร่ผลการดำเนินงานในภาพรวม

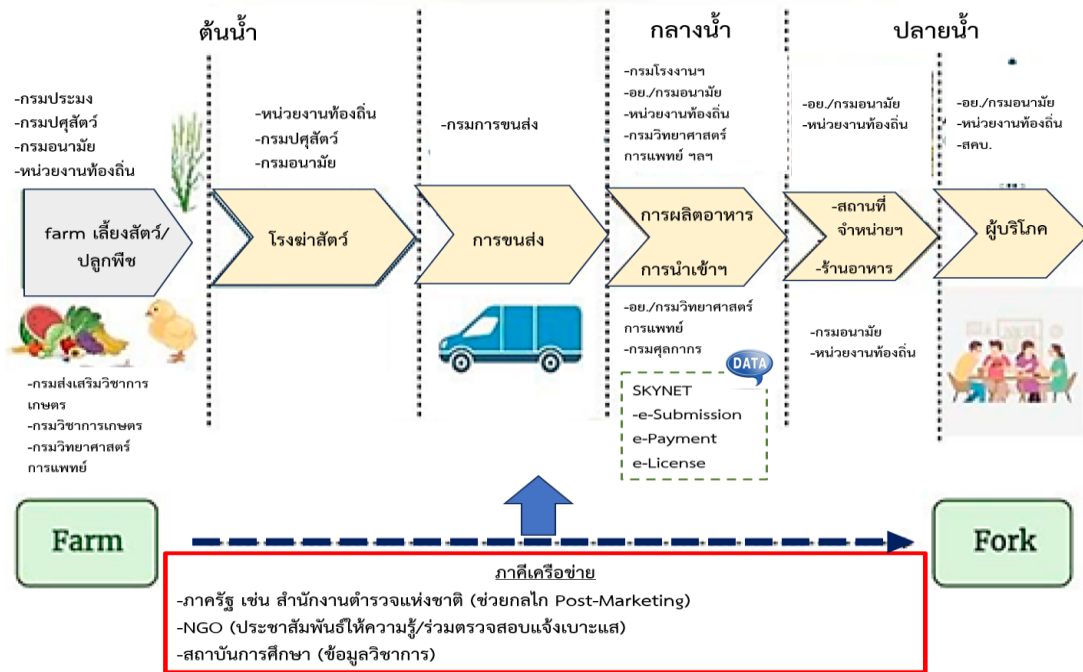
ดังนั้น ระบบฐานข้อมูลและการเชื่อมโยงข้อมูล เป็นกลไกหนึ่งในสี่ ที่มีความสำคัญในการผลักดันสนับสนุน เชื่อมโยงกลไกการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารทั้ง ๓ กลไก (การออกกฎหมาย, Pre-Post Marketing) ให้ประสานสอดคล้อง เชื่อมโยงข้อมูลเพื่อใช้ประโยชน์ร่วมกันได้อย่างรวดเร็วและเป็นปัจจุบัน

### **ข้อพิจารณาและสภาพปัญหา (ด้าน IT)**

๑. การดำเนินงานด้านการกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด เช่น ผลการตรวจสอบเฝ้าระวัง การรับเรื่องร้องเรียน ผลการตรวจสอบเรื่องร้องเรียน ยังไม่มีระบบการจัดการฐานข้อมูลและขาดระบบการเชื่อมโยงข้อมูล ทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาค ส่งผลกระทบต่อกรสืบค้นข้อมูลการตรวจสอบและการนำข้อมูลที่ครบถ้วนมาวิเคราะห์เพื่อวางแผนเฝ้าระวังเชิงรุก อีกทั้งหากมีการเชื่อมโยงฐานข้อมูลการตรวจสอบให้กลุ่มกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาดรับทราบผลการตรวจสอบ ก็จะสามารถใช้ประกอบการพิจารณาการอนุญาต และใช้เป็นข้อมูลให้กลุ่มกำหนดมาตรฐานพิจารณาทบทวนข้อกฎหมายเพื่อให้สอดคล้องและครอบคลุมกับสถานการณ์ และสามารถใช้เป็นข้อมูลสำหรับวางแผนพัฒนาผู้ที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชนเพื่อแก้ไขปัญหาอย่างเป็นระบบ

๒. ขาดระบบฐานข้อมูลที่มีประสิทธิภาพในการจัดเก็บผลการดำเนินการ โดยเฉพาะงานด้านการกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด ขาดการเชื่อมโยงข้อมูลระหว่างส่วนกลางและส่วนภูมิภาค โดยส่วนภูมิภาคจะรายงานผลการดำเนินการเฉพาะในส่วนที่ อย.แจ้งลงไป เช่น ผลการตรวจวิเคราะห์เฝ้าระวังที่เป็นแผนเก็บตัวอย่างที่ อย.แจ้งขอให้ดำเนินการ แต่ไม่รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ในส่วนที่เป็นแผนเก็บตัวอย่างของจังหวัดเอง (Area base) ซึ่งเป็นแผนเก็บตัวอย่างตามสภาพปัญหาของพื้นที่ หรือ ผลการตรวจวิเคราะห์เฝ้าระวังเชิงรับ (กรณีร้องเรียน/Hot issue) สสจ.จะรายละเอียดเรื่องที่ อย. แจ้งให้ดำเนินการ แต่มีผู้ร้องเรียนที่ร้องเรียนที่ สสจ. โดยตรง ซึ่งผลในส่วนนี้ สสจ. ไม่ได้แจ้ง จึงทำให้ขาดข้อมูลที่ครบถ้วนและเป็นปัจจุบันสำหรับการวิเคราะห์ วางแผน เพื่อพัฒนาแก้ไขปัญหาความไม่ปลอดภัยในอาหาร

๓.๒ ความเชื่อมโยงระหว่างกลไกการดำเนินงานคุ้มครองด้านอาหารทั้ง ๔ ด้าน กับการดำเนินงานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง



รูปที่ ๑๒ แสดงหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตั้งแต่ฟาร์มถึงผู้บริโภค

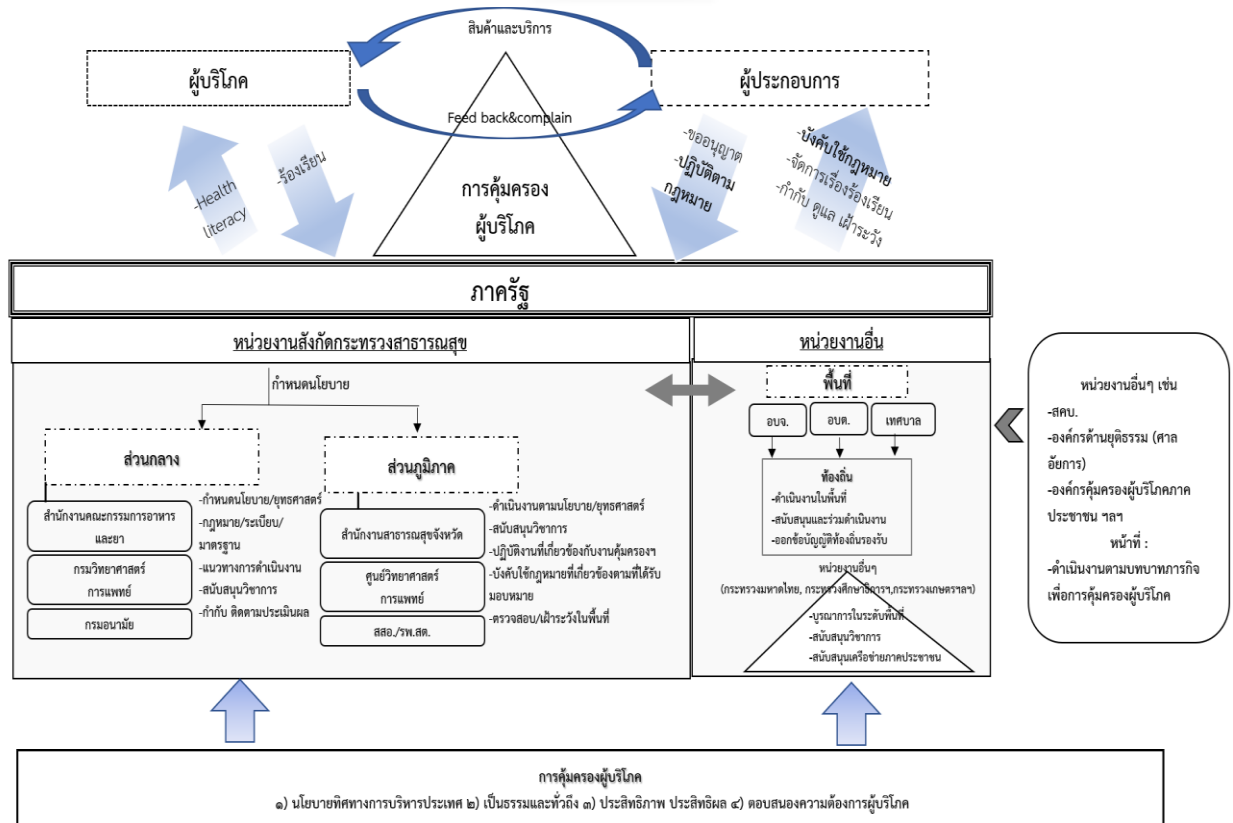
จากรูปที่ ๑๒ แสดงหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตั้งแต่แปลงปลูก หรือ ฟาร์มเลี้ยง ส่งเข้าสู่กระบวนการผลิตแปรรูปผลิตภัณฑ์ วางจำหน่าย จนถึงมือผู้บริโภค หากพิจารณาตามเส้นทางห่วงโซ่อาหาร พบว่ามีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ดังนี้

ตารางที่ ๑๒ แสดงกิจกรรมและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อาหารจากฟาร์มถึงผู้บริโภค

กิจกรรม	หน่วยงาน
๑. ฟาร์มเลี้ยงสัตว์	- กรมประมง, กรมปศุสัตว์ (ควบคุมมาตรฐานให้สัตว์เลี้ยงมีคุณภาพปลอดภัย) - กรมอนามัย (ควบคุมการดำเนินกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ) - หน่วยงานท้องถิ่น (ควบคุมการดำเนินกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ)
๒. แห่ลงเพาะปลูก	- กรมส่งเสริมการเกษตร (สนับสนุนข้อมูลวิชาการ ความรู้ให้เกษตรกร) - กรมวิชาการเกษตร (กักกันพืช, ควบคุมปุ๋ย/วัตถุอันตราย) - กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ (ห้องปฏิบัติการ : อย. ใช้ผลวิเคราะห์ในการตรวจ GMP ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก : ข้อมูลสนับสนุนกลไก Post Marketing)

กิจกรรม	หน่วยงาน
๓.โรงฆ่าสัตว์	-กรมปศุสัตว์ (ควบคุมกระบวนการฆ่าสัตว์/ชำแหละ/ขนส่ง ให้มีมาตรฐาน ถูกสุขอนามัยและปลอดภัย) -กรมอนามัย (ควบคุมการดำเนินกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ) -หน่วยงานท้องถิ่น (ควบคุมการดำเนินกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ)
๔.การขนส่ง	-กรมปศุสัตว์ (การขนส่งซากสัตว์) -กรมการขนส่งทางบก (ควบคุมการขนส่งสินค้าเกษตรและอาหารแช่แข็ง)
๕.การผลิตอาหาร	-กรมโรงงานฯ -สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา/สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (พิจารณาอนุญาตตาม พ.ร.บ.อาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ : กลไกกฎหมาย, กลไก Pre Marketing) (ตรวจสอบใฝ่ระวัง/ตรวจร้องเรียน : กลไกกฎหมาย กลไก Pre Marketing กลไก Post Marketing) -กรมอนามัย/หน่วยงานท้องถิ่น(ควบคุมการดำเนินกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ) -กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ (ห้องปฏิบัติการ: ผลวิเคราะห์ใช้พิจารณาประกอบการอนุญาต,ใฝ่ระวัง (เชิงรุก/เชิงรับ) : กลไกกฎหมาย กลไก Pre Marketing Marketing กลไก Post Marketing)
๖.การนำเข้าอาหาร	-สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา/สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (พิจารณาอนุญาตตาม พ.ร.บ.อาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ : กลไกกฎหมาย, กลไก Pre Marketing) (ตรวจสอบใฝ่ระวัง/ตรวจร้องเรียน : กลไกกฎหมาย กลไก Pre Marketing กลไก Post Marketing) -กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ (ห้องปฏิบัติการ: ผลวิเคราะห์ใช้พิจารณาประกอบการอนุญาตนำเข้า,ใฝ่ระวัง (เชิงรุก/เชิงรับ) : กลไกกฎหมาย กลไก Pre Marketing Marketing กลไก Post Marketing) -กรมศุลกากร (ควบคุมป้องกันลักลอบนำเข้าสินค้า)
๗.สถานที่จำหน่ายอาหาร	-สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา/สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (ตรวจสอบเมื่อเกิดเหตุการณ์ไม่ปลอดภัยด้านอาหารหรือมีผู้บริโภคร้องเรียน: กลไก Post Marketing กลไกกฎหมาย) -หน่วยงานท้องถิ่น (ตรวจสอบใฝ่ระวัง (เชิงรุก) /ให้ความรู้ ซึ่งสนับสนุน กลไก Post Marketing)
๘.ร้านอาหารภัตตาคาร	-กรมอนามัย (ควบคุมคุณภาพ สุขลักษณะร้านอาหาร ภัตตาคาร) -หน่วยงานท้องถิ่น (ให้ความรู้และตรวจสอบร้านอาหาร ภัตตาคาร)
๙. ผู้บริโภค	-สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา/สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (ให้ความรู้ในการเลือกบริโภค, รับเรื่องร้องเรียนจากผู้บริโภค) -กรมอนามัย (ควบคุมคุณภาพ สุขลักษณะร้านอาหาร ภัตตาคาร) -สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (สคบ.) (รับเรื่องร้องทุกข์จากผู้บริโภค)

หากพิจารณาตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำตลอดห่วงโซ่อาหาร แต่ละกิจกรรมจะมีหน่วยงานภาครัฐที่มีบทบาทหน้าที่ อำนาจตามกฎหมายแตกต่างกันตามบริบทของแต่ละหน่วยงาน โดยมีขับเคลื่อนด้วยกลไก ทั้ง ๔ กลไก คือ กลไกการออกกฎหมาย กลไกการกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด (Pre Marketing Control) กลไกการกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด (Post Marketing Control) และมีกลไกระบบฐานข้อมูลและการเชื่อมโยงข้อมูล (IT) ทำหน้าที่เปรียบเสมือนเชือกร้อยเรียงกลไกทั้ง ๓ กลไกเข้าด้วยกัน เพื่อช่วยจัดเก็บ ประสานข้อมูล ประมวลผล ได้อย่างรวดเร็ว เป็นปัจจุบัน ส่งผลให้ระบบมีประสิทธิภาพมากขึ้น



รูปที่ ๑๓ แสดงความเชื่อมโยงของการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภค

จากรูปที่ ๑๓ แสดงความเชื่อมโยงของการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภค ระหว่างหน่วยงานภาครัฐ ภายในและภายนอกกระทรวงสาธารณสุข มีกอง คบ. เป็นตัวแทนของส่วนกลางในการประสานความร่วมมือ ผลักดันระบบงานคุ้มครองผู้บริโภค ลงไปส่วนภูมิภาค มีสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นส่วนราชการในต่างจังหวัดที่เป็นกลุ่มคนสำคัญช่วยในการประสานกับภาคีเครือข่ายภาครัฐ เอกชน สถาบันการศึกษา ภาคประชาชน และหน่วยงานท้องถิ่นที่อยู่ภายในจังหวัด เพื่อประสานข้อมูลและความร่วมมือเชื่อมโยงบูรณาการ การทำงานของแต่ละองค์กรเข้าด้วยกัน ส่งผลให้ระบบการคุ้มครองผู้บริโภคสามารถขับเคลื่อนได้ตลอดห่วงโซ่อาหาร

สามารถกล่าวได้ว่า วิธีการทำงานเพื่อเชื่อมโยงกลไกการคุ้มครองผู้บริโภคระหว่างส่วนกลางและส่วนภูมิภาคงานบรรลุเป้าหมาย คือ การประสานงาน โดยมีปัจจัยที่สำคัญ คือ



๑) นโยบาย เป้าหมาย ตัวชี้วัด  
นโยบาย ตัวชี้วัด ที่มีเป้าหมายเดียวกัน จะเป็นตัวเชื่อมโยงเป้าหมายการทำงานร่วมกัน เพื่อให้บรรลุเป้าประสงค์ร่วมกัน

๒) งบประมาณ

เงินเป็นสิ่งที่สามารถใช้เป็นสื่อกลางได้ เนื่องจากเงินจะสนับสนุนการปฏิบัติงานให้ลุล่วงได้ เช่น การสนับสนุนเงินเพื่อเป็นค่าตรวจวิเคราะห์เฝ้าระวัง

๓) บุคลากร

เป็นผู้จะทำให้งานเป็นผลขึ้นมา ผู้ที่ประสานงานต้องมีความรู้ ความสามารถ และมีการมองการณ์ไกล คิดวิเคราะห์และช่วยแก้ไขปัญหาได้ มีทัศนคติที่ดี ในที่นี้ กอง คบ.เป็นผู้ประสานความร่วมมือกับส่วนภูมิภาค เจ้าหน้าที่ กอง คบ. ต้องใช้เทคนิคการประสานงาน คือ การประสานแบบไม่เป็นทางการ (Informal) ใช้เครื่องมือสื่อสาร (โทรศัพท์ โอนไลน์) เข้ามาช่วยให้การประสานรวดเร็ว รวดรื่น ในกรณีที่เกิดเหตุการณ์เร่งด่วน เช่น ข่าวด่วนไม่ปลอดภัยจากการบริโภคอาหารในต่างจังหวัดตามสื่อออนไลน์ ซึ่งต้องรีบดำเนินการตรวจสอบอย่างเร่งด่วน กอง คบ. ต้องใช้การโทรศัพท์ประสานขอความร่วมมือตรวจสอบโดยด่วน เพราะหากส่งหนังสือราชการตามขั้นตอนจะล่าช้า ไม่สามารถระงับเหตุได้ทันเวลา การสร้างความสัมพันธ์ มิตรภาพ สร้างความจริงจังระหว่างผู้ปฏิบัติงานระหว่างองค์กร โดยการเข้าร่วมกิจกรรมการลงพื้นที่กับจังหวัด ช่วยแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น การเข้าประชุม พบปะพูดคุยเจรจาแบบ Face to Face จะทำให้เกิดความรู้จึกค้นเคย ได้ดีกว่าการประชุมผ่านระบบออนไลน์ ยกเว้นในกรณีเร่งด่วน

๔) วัสดุ/อุปกรณ์

เป็นเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประสานงานให้ราบรื่นและมีประสิทธิภาพ เช่น โทรศัพท์ คอมพิวเตอร์ โน้ตบุ๊ก เป็นต้น

๕) ข้อมูล

ข้อมูลที่เกี่ยวข้องได้แก่

- ข้อมูลของหน่วยงานที่จะประสานงาน เพื่อให้ทราบลักษณะองค์กรและทราบว่าต้องประสานข้อมูลกับใคร

- ข้อมูลวิชาการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อสนับสนุนให้งานบรรลุเป้าหมาย

ดังนั้น การประสานงานที่ดี เป็นศิลปะอย่างหนึ่งในการติดต่อกับบุคคลอื่นเพื่อขอรับการสนับสนุนขอความร่วมมือ เพื่อผลักดันให้งานประสบความสำเร็จตามเป้าหมาย

## บทที่ ๔

### สรุปและข้อเสนอแนะ

#### ๔.๑ สรุป

ระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารประกอบด้วยกลไก ๔ กลไก หรืออาจกล่าวได้ว่า เป็น ๓+๑ คือ ๓ กลไกหลัก ได้แก่

- ๑) กลไกการออกกฎหมาย – ประกาศกระทรวงสาธารณสุข กฎระเบียบ ข้อบังคับต่างๆ
- ๒) กลไกการกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด – การอนุญาตสถานที่ผลิต/นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร การอนุญาตผลิตภัณฑ์ การอนุญาตโฆษณา
- ๓) กลไกการกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด – การทวนสอบภายหลังได้รับอนุญาต โดยมีแผนการตรวจเฝ้าระวังประจำปี (เฝ้าระวังเชิงรุก) การตรวจสอบเรื่องร้องเรียน (เฝ้าระวังเชิงรับ)

และอีก ๑ กลไกสนับสนุน คือ ระบบฐานข้อมูลและการเชื่อมโยงข้อมูล ซึ่งเป็นกลไกที่มีความสำคัญในการทำหน้าที่จัดการข้อมูลประสานเชื่อมโยงทั้ง ๓ กลไกหลักเข้าไว้ด้วยกัน โดยใช้เทคโนโลยีเข้ามามีบทบาทช่วยในการทำงาน

โดยมีหน่วยงานทั้งภายใน-ภายนอกสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ขับเคลื่อนกลไกการคุ้มครองผู้บริโภคทั้ง ๔ กลไก หน่วยงานหลักที่มีบทบาทโดยตรง ได้แก่ กองอาหาร กำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิต/นำเข้าที่จำหน่ายภายในประเทศ กองด้านอาหารและยา กำกับดูแลผลิตภัณฑ์นำเข้า และกองส่งเสริมงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น (กอง คบ.) ทำหน้าที่เป็นคนกลางในการประสานความร่วมมือ ผลักดันกลไกทั้ง ๔ ด้าน ลงไปสู่ส่วนภูมิภาคทั้ง ๗๖ จังหวัดทั่วประเทศ บูรณาการการทำงานร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) ที่เป็นหน่วยงานหลักรับผิดชอบการดำเนินงานในเขตพื้นที่ภายในจังหวัดที่รับผิดชอบ สสจ.เป็นหน่วยงานที่มีบทบาท เปรียบเสมือนสะพานเชื่อม ที่ช่วยประสานความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายทุกภาคส่วนภายในจังหวัด ทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน ภาคการศึกษา ภาคประชาชน และหน่วยงานท้องถิ่น เพื่อร่วมกันบูรณาการการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารภายในจังหวัดให้มีความเข้มแข็ง ทั้งนี้ ถึงแม้ว่า กอง คบ.จะเป็นหน่วยงานกลางที่ช่วยประสานความร่วมมือแล้ว ยังมีปัจจัยที่จะช่วยให้การประสานความร่วมมือบรรลุผลตามเป้าประสงค์คือ การมีนโยบาย ตัวชี้วัดร่วมกัน การให้ความช่วยเหลือสนับสนุนข้อมูลวิชาการต่างๆ การสนับสนุนเงินงบประมาณในการช่วยดำเนินการ การสร้างมิตรภาพความสัมพันธ์อันดีระหว่างเจ้าหน้าที่ของ กอง คบ.และ สสจ.

อย่างไรก็ตาม จากการรวบรวมศึกษาข้อมูล พบว่า ปัจจุบันยังมีข่าวความไม่ปลอดภัยในอาหารตามสื่อออนไลน์อย่างต่อเนื่อง ข่าวออนไลน์ต่างๆ ที่เกิดขึ้นส่งผลกระทบต่อในวงกว้าง ประชาชนเกิดความตื่นตระหนก และเสียความเชื่อมั่นกับระบบงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ซึ่งไม่สอดคล้องกับผลการตรวจวิเคราะห์เฝ้าระวัง ที่ส่วนมากพบว่า ผลการตรวจวิเคราะห์เข้ามาตราฐานมากกว่าไม่เข้ามาตราฐาน โดยที่มีปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อ คือ

- ๑) ยุทธศาสตร์ชาติ นโยบาย ตัวชี้วัดของกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยกระทรวงสาธารณสุขจะนำยุทธศาสตร์ชาติมากำหนดนโยบายทิศทางการทำงาน และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา นำนโยบายไปสู่การปฏิบัติทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาค โดยมีการกำหนดตัวชี้วัดเป็นทิศทางกำหนดกรอบการดำเนินงาน

๒) การกำหนดตัวชี้วัดและค่าเป้าหมายของตัวชี้วัดตามหลักเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ (สำนักงาน ก.พ.ร.) เพื่อกำกับติดตาม ประเมินผลการดำเนินงานว่าสอดคล้องกับ ยุทธศาสตร์ชาติ นโยบายกระทรวงสาธารณสุขหรือไม่ สามารถบรรลุเป้าหมายตามวิสัยทัศน์ พันธกิจ และ วัตถุประสงค์อย่างมีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล และคุ้มค่าหรือไม่ และเพื่อให้ผู้บังคับบัญชานำผลการประเมินไป ใช้ประกอบการพิจารณาเลื่อนเงินเดือน จึงส่งผลกระทบต่อการทำงาน ส่งผลให้ผู้ปฏิบัติงานมีความจำเป็นที่ ต้องดำเนินงานให้สอดคล้องและผ่านเกณฑ์การประเมินตัวชี้วัด ซึ่งส่งผลกระทบต่อการทำงานระบบการ คัดกรองผู้บริโภคตามกลไกทั้ง ๔ ด้าน รวมทั้งข้อมูลที่น่ามาใช้เพื่อวิเคราะห์วางแผนกำหนดกิจกรรมการทำงาน ไม่สอดคล้องกับสถานการณ์ในปัจจุบันได้ ซึ่งสะท้อนผลลัพธ์จากข่าวความไม่ปลอดภัยด้านอาหารแต่ผลการ ตรวจสอบเฝ้าระวังส่วนใหญ่มีคุณภาพมาตรฐาน

๓) งบประมาณ สนับสนุนการดำเนินการ เช่น การสุ่มซื้อตัวอย่างเพื่อส่งตรวจวิเคราะห์ตามแผนเฝ้า ระวัง Situation base, การดำเนินโครงการศึกษาวิจัยตามแผนเฝ้าระวัง Solution base

๔) ข้อมูลและผลการดำเนินการย้อนหลัง เช่น ผลการดำเนินการเฝ้าระวังตามแผนเฝ้าระวังประจำปี ที่ส่วนกลางดำเนินการ แต่ไม่มีผลการดำเนินการในภาพรวมทั้งประเทศที่ครบถ้วน เช่น การเฝ้าระวังภายใน จังหวัด, ผลการตรวจสอบเรื่องร้องเรียนที่จังหวัดรับเรื่องฯ เองโดยตรง เป็นต้น เนื่องจากขาดระบบการรวบรวม จัดเก็บข้อมูลเพื่อให้สามารถนำมาใช้ในการวิเคราะห์ วางแผน ในการกำหนดนโยบาย แผนการดำเนินงาน และ ตัวชี้วัดที่เหมาะสม

๕) หน่วยงาน และ บุคลากร โดยแต่ละหน่วยงานจะมีโครงสร้าง ภารกิจงาน รวมทั้งวัฒนธรรม องค์กรที่แตกต่างกัน โดยเฉพาะหน่วยงานภายนอกสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่มีได้อยู่ภายใต้การ กำกับดูแลโดยตรง ส่งผลให้หน่วยงานภายนอกไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามข้อสั่งการของ อย. แต่ต้องอาศัย พระราชบัญญัติ กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับเรื่องการบริหารราชการ การกระจายอำนาจ การมอบอำนาจ นโยบายและตัวชี้วัดที่ต้องบรรลุวัตถุประสงค์เดียวกัน และการสร้างมิตรภาพความสัมพันธ์อันดีระหว่างองค์กร เพื่อให้เกิดความร่วมมือในการขับเคลื่อนระบบงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารในทุกภาคส่วน ครอบคลุมทั้ง ห่วงโซ่อาหาร

## ๔.๒ ข้อเสนอแนะ

### แนวทางในการพัฒนาระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารที่มีประสิทธิภาพ

จากการศึกษาวิเคราะห์ระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร สภาพปัญหาที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำไปสู่ แนวทางการพัฒนาระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ดังนี้

#### ๑. กลไกการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ๔ กลไก

##### ๑.๑ กลไกการออกกฎหมาย

๑.๑.๑ ควรปรับปรุงแก้ไขกฎหมายให้สอดคล้องกับสถานการณ์ในปัจจุบัน ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน ในการนำไปใช้กำกับดูแล และผู้ประกอบการต้องสามารถนำไปใช้ในทางปฏิบัติได้จริง ครอบคลุมทั้ง สถานที่ (ผลิต นำเข้า) ผลิตภัณฑ์ ฉลากอาหาร และการโฆษณา เช่น สถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ควรมีกฎระเบียบบังคับให้ใบอนุญาตสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.๑/๑) มีอายุ ๓ ปี เหมือนสถานที่ผลิต ที่เข้าข่ายโรงงานและต้องยื่นขอต่อใบอนุญาต เพื่อให้มีความเท่าเทียมกัน รวมทั้งเป็นการทวนสอบสถานะความ คงอยู่ของสถานที่ว่ายังดำเนินกิจการหรือไม่

๑.๑.๒ ปรับปรุงแก้ไขความซ้ำซ้อนของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เช่น ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับการแสดงฉลากอาหารที่มีจำนวน ๔ ฉบับ ได้แก่ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ.๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ, ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ.๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒), ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๑) พ.ศ.๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๓) , ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๐) พ.ศ.๒๕๖๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เรื่อง การแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๔) ควรปรับปรุงยุบรวมกันให้เหลือฉบับเดียว ลดความยุ่งยากซับซ้อนในทางปฏิบัติ เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถเข้าใจและปฏิบัติตามได้ง่ายขึ้น ผู้บริโภคมีข้อมูลที่มีประโยชน์เพียงพอต่อการเลือกบริโภค

๑.๑.๓ ปรับปรุงบทบัญญัติที่เกี่ยวกับการโฆษณาอาหาร ให้มีบทลงโทษเปรียบเทียบปรับสูงขึ้น กล่าวคือ บทลงโทษตามมาตรา ๗๑ ผู้ใดโฆษณาอาหารฝ่าฝืนมาตรา ๔๑ ต้องระวางปรับไม่เกินห้าพันบาท เนื่องจากโทษจำคุก มีกระบวนการยุติธรรมที่ยุ่งยาก หน้าที่ในการพิสูจน์ข้อความโฆษณาเป็นของพนักงานเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจพบการกระทำความผิด มีกระบวนการที่ยุ่งยากซับซ้อนและไม่สามารถดำเนินคดีฐานจำคุกได้

๑.๑.๔ การปรับเงื่อนไขที่เกี่ยวกับการแบ่งเงินรางวัลสนับสนุนนำจับ เพื่อลดปัญหาหรือป้องกันมิให้ผู้ที่อาศัยจุดอ่อนของกฎหมายแสวงหาผลประโยชน์ในเชิงธุรกิจจากการร้องเรียน ทั้งๆที่ยังไม่ได้รับผลกระทบอันตรายต่อสุขภาพจากการบริโภคอาหาร เช่น การร้องเรียนการแสดงฉลากอาหารที่ไม่ถูกต้องในประเด็นการไม่เรียงลำดับปริมาณส่วนประกอบเป็นร้อยละจากมากไปน้อย การแสดงข้อมูลของผู้แพ้อาหารไม่ได้มีส่วนประกอบ ไม่แสดงข้อความภาษาไทยคำว่า “ผลิต” “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” แต่ฉลากระบุวันผลิต/หมดอายุ/ควรบริโภคก่อน เป็นภาษาอังกฤษ เป็นต้น

## ๑.๒ กลไกการกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด

๑.๒.๑ ควรมีการปรับปรุงพัฒนาระบบการอนุญาตให้มีความเข้มงวดมากขึ้น เพื่อลดปัญหาที่เกิดขึ้นภายหลังการได้รับอนุญาต และป้องกันมิให้ผู้ประกอบการที่อาศัยช่องว่างของการพิจารณาอนุญาตหลบเลี่ยงการไม่แจ้งข้อมูลหรือแจ้งข้อมูลไม่ตรงตามข้อเท็จจริง เช่น การอนุญาตสถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ควรมีการตรวจสอบจากสถานที่จริง และนำผลการตรวจมาประกอบการประเมินหรือให้มีการตรวจประเมินออนไลน์ หรือ ให้ผู้ยื่นขออนุญาตถ่ายวิดีโอความยาวต่อเนื่อง ณ สถานที่นำเข้าและสถานที่เก็บรักษาอาหารนำเข้า ส่งให้เจ้าหน้าที่ประเมินพิจารณาอนุญาต

๑.๒.๒ การอนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารแบบ Auto e-Submission ควรเพิ่มการยื่นสูตรส่วนประกอบและฉลากอาหารเพื่อเป็นข้อมูลในการพิจารณา ช่วยลดปัญหาการอนุญาตอาหารผิดประเภท และป้องกันมิให้ผู้ประกอบการอาศัยช่องว่างของระบบเพื่อให้ได้รับเลขสารบบอาหารมาโดยง่ายโดยมีจุดประสงค์ตั้งใจผลิตผลิตภัณฑ์อาหารที่ต้องการควบคุมพิเศษ เช่น ยื่นขออนุญาตเป็นกลุ่มอาหารพร้อมบริโภค แต่ในสูตรการผลิตจริงจงใจใส่กระท่อม กัญชา เป็นต้น

๑.๒.๓ อาจจัดให้มีหน่วยงานภายนอกที่ผ่านการประเมินจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ช่วยทำหน้าที่ตรวจสอบแทนเจ้าหน้าที่ในบางประเด็นและให้ผู้ประกอบการนำผลการตรวจสอบยื่นประกอบการอนุญาต เพื่อลดปัญหาการกระทำผิดกฎหมายภายหลังการได้รับอนุญาต โดยการประเมินก่อนยื่นขออนุญาต ได้แก่

- การตรวจสอบสถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร
- การตรวจสอบสูตรและฉลากอาหาร ในอาหารกลุ่มทั่วไปที่ต้องการยื่นขอรับเลขสารบบอาหาร, อาหารที่ต้องมีฉลาก, อาหารกำหนดมาตรฐาน

### ๑.๓ กลไกการกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด

๑.๓.๑ ควรมีการปรับปรุงการวางแผนเฝ้าระวังเชิงรุกให้สอดคล้องกับสถานการณ์ในปัจจุบัน และเพื่อลดปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหารที่เกิดขึ้น โดยกำหนดปัจจัยที่ใช้พิจารณา ดังนี้

- ผลการตรวจวิเคราะห์เฝ้าระวังย้อนหลัง ๓ ปีขึ้นไป ทั้งผลเฝ้าระวังเชิงรับและเชิงรุก ซึ่งควรเป็นข้อมูลภาพรวมทั้งประเทศ เพื่อให้มีข้อมูลทราบถึงแนวโน้มในเชิงสถิติ

- ข่าวกความไม่ปลอดภัยด้านอาหารย้อนหลัง ๓ ปีขึ้นไป เพื่อให้เป็นข้อมูลทราบถึงผลกระทบที่เกิดขึ้นจากการบริโภคในปัจจุบัน และสามารถสะท้อนให้เห็นถึงกระแสบริโภคนิยมของสังคม ความสัมพันธ์ของกลุ่มคน (ช่วงอายุ เพศ เศรษฐกิจ) กับประเภทอาหาร

- ข้อมูลการได้รับอนุญาตประเภทสถานที่ และ ประเภทผลิตภัณฑ์อาหารในปัจจุบัน เพื่อให้เห็นแนวโน้มสถานการณ์ของผู้รับอนุญาตว่าเป็นอย่างไร

- ข้อมูลการโฆษณาทางโทรทัศน์ สื่อออนไลน์ต่างๆ รวมทั้งข้อมูลข่าวสารที่เป็นกระแสสังคมและส่งผลกระทบต่อการใช้ชีวิต เช่น สภาพทางเศรษฐกิจ อัตราการเพิ่มขึ้นของคนสูงอายุ เป็นต้น เนื่องจากสามารถสะท้อนให้เห็นถึงความนิยมและแนวโน้มการบริโภคที่จะเกิดขึ้นในอนาคตได้

- งบประมาณสนับสนุน มีผลต่อการจัดทำแผนการตรวจสอบเฝ้าระวัง เนื่องจากการเฝ้าระวังมีค่าใช้จ่ายในการซื้อตัวอย่างกรณีการเก็บตัวอย่างตามแผนเฝ้าระวังแบบ Situation ซึ่งเป็นการสำรวจสถานการณ์ หรือกรณีการเก็บตัวอย่างเฝ้าระวังเชิงรับซึ่งเป็นเรื่องร้องเรียนโดยอาจต้องมีการสั่งซื้อเพื่อให้ตัวอย่างสำหรับการนำสืบหาผู้กระทำความผิดและตรวจวิเคราะห์ , ค่าวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ , ค่าชุดทดสอบ (Test kit)

- ผู้ปฏิบัติงานและภาคีเครือข่าย เพื่อให้แผนการตรวจสอบเฝ้าระวังสามารถดำเนินการเป็นภาพเดียวกันสอดคล้องทั่วประเทศ จึงจำเป็นต้องอาศัยภาคีเครือข่ายช่วยดำเนินการ โดยส่วนกลางเป็นหน่วยงานที่นำนโยบายลงไปสู่การปฏิบัติในส่วนภูมิภาคและมีผู้เชี่ยวชาญเฉพาะทาง คือ กองอาหาร ควรเป็นผู้วางแผน กำหนดกรอบการดำเนินงานที่ชัดเจนและมอบแผนให้ส่วนภูมิภาคช่วยดำเนินการตามแผนที่วางไว้ รวมทั้งกำหนดหลักเกณฑ์การพิจารณาการวางแผนแบบ Area base เช่น หลักเกณฑ์การเลือกตัวอย่าง หลักเกณฑ์พิจารณารายการตรวจวิเคราะห์ทางด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละประเภท เป็นต้น เพื่อให้ส่วนภูมิภาคมีหลักการพิจารณาเป็นไปในทิศทางเดียวกันทุกจังหวัด มีระบบการจัดเก็บฐานข้อมูลที่เชื่อมโยงกัน เพื่อให้ส่วนกลางและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถมีข้อมูล ใช้ในการวิเคราะห์ประมวลผลภาพรวมทั้งประเทศ และสามารถนำไปใช้ในการกำหนดนโยบายที่เหมาะสมกับระบบงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร รวมทั้งสามารถนำไปใช้ในการหามาตรการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้นในกลไกระบบงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารทั้ง ๔ กลไกได้

๑.๓.๒ รูปแบบของแผนการเก็บตัวอย่างเฝ้าระวังประจำปีด้านอาหาร ควรเป็นรูปแบบผสมผสานที่มีทั้ง แผนการเก็บตัวอย่างเฝ้าระวังแบบ Situation base เพื่อให้ทราบสถานการณ์แนวโน้มความไม่ปลอดภัยอาหาร เป็นกิจกรรมการเฝ้าระวังที่สุ่มเก็บตัวอย่างจากสถานที่จำหน่ายอาหารได้ จึงสามารถดำเนินการโดยหน่วยงานภายนอกเพื่อลดภาระงานของเจ้าหน้าที่ และให้มีข้อมูลในเชิงปริมาณที่มากเพียงพอต่อการเป็นตัวแทนในการวิเคราะห์ ประเมินสถานการณ์ แผนการเก็บตัวอย่างเฝ้าระวังแบบ Risk base เป็นการเฝ้าระวังเชิงรุกเพื่อบังคับใช้กฎหมาย โดยนำข้อมูลพื้นฐานที่เกี่ยวข้องมาวางแผนเฝ้าระวัง เช่น สถานการณ์ผลการเฝ้าระวังของ Situation base ผลการตรวจวิเคราะห์ของส่วนกลางและส่วนภูมิภาค ข่าว Hot issue เป็นต้น และสุ่มเก็บตัวอย่าง ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร เพื่อเป็นการป้องกันและควบคุมกำกับดูแลตั้งแต่ต้นทางของผลิตภัณฑ์ แผนการเก็บตัวอย่างเฝ้าระวังแบบ Solution base เป็นการแก้ปัญหาแบบองค์รวมในระยะยาว ในกรณีที่เกิดวิเคราะห์ไม่ผ่านมาตรฐานต่อเนื่องติดต่อกัน เป็นการ

ดำเนินงานภายใต้โครงการวิจัย เพื่อศึกษาวิเคราะห์สาเหตุ หาแนวทางการแก้ไขปัญหา มาตรการการป้องกัน ปัญหาความไม่ปลอดภัยในอาหาร และนำไปสู่การแก้ไขปัญหาได้อย่างเป็นระบบ

๑.๓.๓ ควรมีการปรับปรุงกระบวนการทวนสอบการกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาดด้านโฆษณา อาหาร เนื่องจากปัจจุบันมีการโฆษณาไอ้แวดสรรพคุณทางสื่อออนไลน์มากขึ้น ทำให้มีการแจ้งเรื่องร้องเรียนเข้ามาเป็นจำนวนมาก หน่วยงาน ศรป.ไม่สามารถดำเนินการตรวจสอบได้ทั้งหมด จึงมีการกระจายงานส่งให้กองผลิตภัณฑ์ และกอง คบ. ตรวจสอบ แต่เนื่องด้วยภารกิจงานจึงทำให้ภารกิจหลักของ กอง คบ. ได้รับผลกระทบจากการตรวจสอบโฆษณาอาหาร ซึ่งการตรวจสอบเป็นการตรวจสอบโฆษณาสื่อออนไลน์ และรายงานเป็นเอกสาร ไม่ได้ลงพื้นที่ตรวจสอบโดยตรงกับผู้กระทำผิด ดังนั้น การใช้หน่วยงานภายนอกที่มีความรู้เรื่องกฎหมายดำเนินงานแทนเจ้าหน้าที่ในขั้นตอนการตรวจสอบการโฆษณาอาหารผ่านสื่อออนไลน์ต่างๆ รวบรวมพยานหลักฐาน จัดทำรูปแบบบันทึกเพื่อส่งฟ้องดำเนินคดี และส่งรายละเอียดทั้งหมดให้กองกฎหมายพิจารณา ส่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อส่งฟ้องดำเนินคดี จะช่วยลดภาระงานของเจ้าหน้าที่ทั้งกองผลิตภัณฑ์และกอง คบ. เพื่อให้มีเวลาในการพัฒนา ปรับปรุงประสิทธิภาพการทำงานได้มากขึ้น และยังเป็นการปรับเปลี่ยน พัฒนารูปแบบงานคุ้มครองผู้บริโภคให้มีความรวดเร็วได้ยิ่งขึ้น

#### ๑.๔ ระบบฐานข้อมูลและการเชื่อมโยงข้อมูล

ควรปรับปรุงระบบการจัดเก็บข้อมูลและการเชื่อมโยงข้อมูล โดยใช้เทคโนโลยีเข้ามามีบทบาทในการปรับปรุงพัฒนา โดยเฉพาะงานกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด ผลการตรวจสอบเฝ้าระวัง (เชิงรุก/เชิงรับ) โดยให้ส่วนกลางและส่วนภูมิภาคใช้งานร่วมกันได้ สามารถส่งต่อเชื่อมโยงข้อมูลได้ มีโปรแกรมหรือช่องทางการรายงานผลที่เป็นระบบการบันทึกข้อมูลร่วมกันทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาค มีระบบการประมวลและแสดงข้อมูลนำเสนอแบบ real time เพื่อให้เห็นการเปรียบเทียบในเชิงสถิติในภาพรวมได้ทั่วประเทศ เพื่อให้เห็นถึงแนวโน้มสถานการณ์ในปัจจุบันว่ามีความเสี่ยงในประเด็นใดจะได้มีการวางแผนจัดการได้ทันทั่วทั้ง มีระบบการจัดเก็บบันทึกข้อมูลผลการตรวจสอบที่สามารถแปลงข้อมูลเป็นบันทึกรายงานสรุปนำเสนอได้โดยไม่ต้องพิมพ์บันทึกสรุปนำเสนอใหม่อีกครั้ง เช่น การพิมพ์ข้อมูลรายละเอียดผลการตรวจ GMP สถานที่ผลิตอาหารและผลการตรวจวิเคราะห์ในโปรแกรมจัดเก็บ และมีโปรแกรมแปลงไฟล์ข้อมูลดังกล่าวเป็นบันทึกข้อความสรุปรายงานเป็นต้น และมีระบบหรือการเชื่อมโยงข้อมูลกับงานกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด เพื่อให้สามารถนำไปใช้ประกอบการพิจารณาอนุญาตได้ เช่น ผลการดำเนินคดีกับผู้กระทำผิด

#### ๒. หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และ ภาควิชาที่เกี่ยวข้อง

๒.๑ ควรมีการสร้างทัศนคติที่ดีให้เกิดขึ้นกับบุคลากรผู้ปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ให้มีความเข้าใจ เห็นถึงความสำคัญและประโยชน์ของงานฯ เพราะผู้ปฏิบัติงานทุกคนคือหนึ่งในห่วงโซ่อาหารที่ได้รับผลกระทบจากการบริโภคอาหารเช่นเดียวกันกับผู้บริโภคที่อยู่ภายนอกองค์กร ดังนั้นการที่บุคลากรมีทัศนคติที่ดีกับการปฏิบัติงาน ถือว่าเป็นจุดเริ่มต้นที่เข้มแข็งในการผลักดันระบบงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารให้มีประสิทธิภาพได้เป็นอย่างดี

๒.๒ ควรพัฒนาความสัมพันธ์กับภาคีเครือข่ายให้มีความเข้มแข็ง ระหว่างส่วนกลาง (กอง คบ.) และส่วนภูมิภาค (สสจ.) เพื่อให้สามารถผลักดันกลไกการคุ้มครองผู้บริโภค ๔ กลไก ลงไปสู่ส่วนภูมิภาคได้อย่างราบรื่น กลวิธีการพัฒนาความสัมพันธ์สามารถทำได้โดยการลงพื้นที่ตรวจราชการ เพื่อเรียนรู้องค์ประกอบปัจจัยต่างๆ เช่น วัฒนธรรมองค์กร สภาพปัญหาการปฏิบัติงาน สภาพปัญหาในพื้นที่ภายในจังหวัด ประเพณีวัฒนธรรมความเป็นอยู่ของคนในชุมชนซึ่งมีผลต่อการบริโภค ผลผลิตทางการเกษตร เป็นต้น อีกทั้งการลงพื้นที่เป็นกิจกรรมการพบปะแบบเห็นหน้า (face to face) ที่มีความสำคัญในการผลักดันและกระชับ

ความสัมพันธ์ให้แน่นแฟ้นขึ้นระหว่างเจ้าหน้าที่และการสร้างความร่วมมือระหว่างกัน นอกจากนี้ควรมีการพัฒนาทักษะ องค์ความรู้ให้เจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาค เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานในส่วนภูมิภาคได้อย่างเข้มแข็ง และสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่ต่อให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องภายในจังหวัด

๒.๓ ให้ภาคีเครือข่าย เช่น สภาองค์กรของผู้บริโภค, องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เข้ามามีบทบาทร่วมกับการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภค โดยการวางแผนเก็บตัวอย่างเฝ้าระวังแบบ Situation base ณ สถานที่จำหน่าย โดยการวางแผนตั้งแต่ วิธีการเก็บตัวอย่าง (สถานที่เก็บ) กลุ่มตัวอย่าง รายการวิเคราะห์ เพื่อให้ครอบคลุมเป็นตัวแทนสถานการณ์ทั่วประเทศ สร้างความร่วมมือระหว่างหน่วยงาน รวมถึงการทำข้อตกลงร่วมกันระหว่างหน่วยงานในการแลกเปลี่ยน เพื่อเป็นการกลั่นกรองข้อมูลร่วมกันก่อนการแลกเปลี่ยนและช่วยลดความตื่นตระหนกของผู้บริโภค

### ๓. การกำหนดตัวชี้วัด

ตัวชี้วัดและการประเมินผลตัวชี้วัดเป็นปัจจัยหนึ่งที่ส่งผลกระทบต่อการทำงาน เพราะมีผลต่อการพิจารณาความก้าวหน้าของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ดังนั้น การกำหนดตัวชี้วัดและการประเมินผล ควรกำหนดให้ตัวชี้วัดเป็นสิ่งที่สามารถวัดผลการปฏิบัติงานได้จริง ความสำเร็จของตัวชี้วัดไม่ควรยึดติดกับการปฏิบัติพฤติกรรมของผู้ประกอบการ เช่น ตัวชี้วัด “ร้อยละ ๙๕ ของผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ได้รับการตรวจสอบได้มาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนด” ซึ่งการกำหนดตัวชี้วัดในลักษณะดังกล่าวเกณฑ์การผ่านไปยึดติดกับพฤติกรรมของผู้ประกอบการ แต่มีผู้ประกอบการหลายรายที่จงใจกระทำความผิดฝ่าฝืนกฎหมาย และผลสะท้อนคือข่าวในสื่อออนไลน์และเรื่องร้องเรียน ดังนั้น การกำหนดตัวชี้วัดที่สอดคล้องกับการปฏิบัติงานจริงจะทำให้เห็นถึงข้อเท็จจริงของผู้ประกอบการ และช่วยลดความกดดันของผู้ปฏิบัติงานได้ เช่น มีการตรวจสอบเฝ้าระวังสำเร็จตามแผน, มีการตรวจสอบเรื่องร้องเรียนภายในเวลาที่กำหนดและมีการดำเนินการหากพบการกระทำความผิด เป็นต้น

## บรรณานุกรม

กระทรวงสาธารณสุข สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์ สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข. ๒๕๕๙. แผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒ (ด้านสาธารณสุข)

การสาธารณสุขไทย ๒๕๔๔-๒๕๔๗. (online) Available :

[http://hss.moph.go.th/fileuplad\\_doc\\_slider/๒๐๑๖-๑๒-๑๓-๔๘๖.pdf](http://hss.moph.go.th/fileuplad_doc_slider/๒๐๑๖-๑๒-๑๓-๔๘๖.pdf)

จุฑา สังขชาติ. ๒๕๔๘. การวิจัยเพื่อพัฒนาเครือข่ายการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคเชิงบูรณาการในจังหวัดสงขลา กรณีศึกษา: ผลิตภัณฑ์อาหารและยา

ญาณพล ขาวพลศรี. ๒๕๕๖. เอกสารวิชาการ เรื่อง วิเคราะห์รูปแบบ แนวทางการพัฒนาและการเสริมสร้างความเข้มแข็งของระบบการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารภายหลังออกสู่ตลาด

ธนาคารทหารไทยธนชาติ จำกัด (มหาชน) ศูนย์วิเคราะห์เศรษฐกิจ. ๒๕๖๕. (online) Available :

<https://www.ttbank.com/th/newsroom/detail/border-trade-exports>

แนวทางการกำหนดค่าเป้าหมายตัวชี้วัด (เกณฑ์การประเมิน) การประเมินส่วนราชการตามมาตรการปรับปรุงประสิทธิภาพในการปฏิบัติราชการ สำนักงาน ก.พ.ร.

นันทินิตย์ นวลมณี. ๒๕๖๑. รายงานการศึกษาทางวิชาการเรื่องยุทธศาสตร์ชาติกับการจัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปี.

มูลนิธิเพื่อการประเมินเทคโนโลยีและนโยบายด้านสุขภาพ. ๒๕๕๙. รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการพัฒนาข้อเสนอเกี่ยวกับระบบโครงสร้างการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพของประเทศไทยในอนาคต พ.ศ.๒๕๕๙ (online) Available : <https://www.hitap.net/documents/๑๖๖๔๐๑>

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กองยุทธศาสตร์และแผนงาน. ๒๕๖๓. รายงานสรุปผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์สุขภาพประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๓

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กองยุทธศาสตร์และแผนงาน. ๒๕๖๔. รายงานสรุปผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์สุขภาพประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๔

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กองยุทธศาสตร์และแผนงาน. ๒๕๖๕. รายงานสรุปผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์สุขภาพประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๕

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา รายงานประจำปี. ๒๕๖๔

สำนักข่าวชายขอบ (online) Available : <https://transbordernews.in.th/home/?p=๓๐๕๗๒>

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักอาหาร. ๒๕๕๔. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ พร้อมกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับปรับปรุงปี ๒๕๕๔)

สมาคมพิษวิทยาแห่งประเทศไทย. ๒๕๕๑. วารสารพิษวิทยาไทย ปีที่ ๒๓ ฉบับ ๒ (ฉบับพิเศษ) พฤศจิกายน ๒๕๕๑. (online) Available: file:///C:/Users/acer/Downloads/๑๖๗๐๕-๕๑๖๖-PB.pdf

สุรพงศ์ ยืนยาว. ๒๕๕๖. ปัญหาการคุ้มครองผู้บริโภคที่ไม่ได้รับความเป็นธรรม กรณีศึกษาเฉพาะน้ำดื่ม.



## ภาคผนวก



ภาคผนวก ๒ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ช่องทางอิเล็กทรอนิกส์  
สำหรับติดต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา พ.ศ.๒๕๖๖



ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
เรื่อง ช่องทางอิเล็กทรอนิกส์สำหรับติดต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
พ.ศ. ๒๕๖๖

โดยที่มาตรา ๑๐ วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติการปฏิบัติราชการทางอิเล็กทรอนิกส์ พ.ศ. ๒๕๖๕ บัญญัติให้บรรดาคำขออนุญาตหรือการติดต่อใด ๆ ที่ประชาชนส่งหรือมีถึงหน่วยงานของรัฐหรือเจ้าหน้าที่ของรัฐที่เกี่ยวข้องทางช่องทางอิเล็กทรอนิกส์ที่หน่วยงานของรัฐประกาศกำหนด ให้ถือว่าหน่วยงานของรัฐหรือเจ้าหน้าที่ของรัฐนั้นได้รับตามวันและเวลาที่คำขออนุญาตหรือการติดต่อนั้นเข้าสู่ระบบ สมควรกำหนดช่องทางอิเล็กทรอนิกส์สำหรับประชาชนใช้ในการยื่นคำขอหรือติดต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ทั้งนี้ เพื่อเป็นการอำนวยความสะดวกและลดภาระแก่ประชาชน รวมทั้งเพิ่มประสิทธิภาพในการปฏิบัติราชการ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๐ วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติการปฏิบัติราชการทางอิเล็กทรอนิกส์ พ.ศ. ๒๕๖๕ เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ช่องทางอิเล็กทรอนิกส์ต่อไปนี้ เป็นช่องทางสำหรับประชาชนยื่นคำขอหรือติดต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์

- (๑) ระบบสารสนเทศด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ <https://privus.fda.moph.go.th>
- (๒) ที่อยู่ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (อีเมล) saraban@fda.moph.go.th

ข้อ ๒ ในกรณีที่ผู้ยื่นคำขอหรือติดต่อมาทางช่องทางตามข้อ ๑ ประสงค์จะสอบถามหรือขอรับคำยืนยันจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าได้รับคำขอหรือการติดต่อแล้ว ให้สอบถามในวันและเวลาราชการได้ที่หมายเลขโทรศัพท์ ดังต่อไปนี้

- (๑) โทรศัพท์หมายเลข ๐ ๒๕๕๐ ๗๐๐๐
- (๒) สายด่วน ๑๕๕๖

ข้อ ๓ ประชาชนอาจใช้วิธีการบันทึกภาพจากหน้าจอคอมพิวเตอร์หรืออุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ เพื่อเป็นหลักฐานเบื้องต้นว่าได้มีการยื่นคำขอหรือติดต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ทางช่องทางตามข้อ ๑ แล้ว ก็ได้

ประกาศ ณ วันที่ ๒ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖

(นายไพศาล คันคุ้ม)  
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ภาคผนวก ๓ คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ ๔๒๕/๒๕๖๕ เรื่อง มอบอำนาจ  
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา ตามกฎหมายว่าด้วยอาหารให้ผู้ว่าราชการจังหวัด  
และมอบหมายพนักงานเจ้าหน้าที่เป็นผู้อนุญาต



คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
ที่ ๔๒๕/๒๕๖๕

เรื่อง มอบอำนาจเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร  
ให้ผู้ว่าราชการจังหวัดและมอบหมายพนักงานเจ้าหน้าที่เป็นผู้อนุญาต

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงการมอบอำนาจเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา  
ตามกฎหมายว่าด้วยอาหารให้ผู้ว่าราชการจังหวัดและมอบหมายให้พนักงานเจ้าหน้าที่เป็นผู้อนุญาต  
ให้มีความเหมาะสม สะดวก รวดเร็วและสอดคล้องกับการปฏิบัติงานในพื้นที่ เพื่อเป็นการอำนวยความสะดวก  
แก่ประชาชน รองรับการพัฒนาธุรกิจ รวมถึงการส่งเสริมเศรษฐกิจ ซึ่งเป็นไปตามพระราชกฤษฎีกาว่าด้วย  
หลักเกณฑ์และวิธีการบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดี พ.ศ. ๒๕๔๖ และพระราชกฤษฎีกาว่าด้วยการมอบอำนาจ  
พ.ศ. ๒๕๕๐ ที่กำหนดให้เป็นอำนาจของเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาหรือผู้ซึ่งเลขาธิการ  
คณะกรรมการอาหารและยามอบหมาย เป็นผู้อนุญาต หรือผู้มีอำนาจสำหรับการใช้อำนาจในเขตจังหวัดอื่นใด  
นอกจากกรุงเทพมหานคร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๔ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และ มาตรา ๓๖  
มาตรา ๓๗ มาตรา ๓๘ และมาตรา ๓๙ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔  
และที่แก้ไขเพิ่มเติม ประกอบมาตรา ๒๒ แห่งพระราชกฤษฎีกาว่าด้วยการมอบอำนาจ พ.ศ.๒๕๕๐  
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา จึงออกคำสั่งดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

๑.๑ คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ ๔๙๕/๒๕๕๕ ลงวันที่ ๑๒ ธันวาคม  
๒๕๕๕ เรื่อง มอบอำนาจเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา ตามกฎหมายว่าด้วยอาหารให้ผู้ว่าราชการ  
จังหวัดและนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด

๑.๒ คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ ๘๖/๒๕๕๗ ลงวันที่ ๕ มีนาคม  
๒๕๕๗ เรื่อง มอบอำนาจเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา ตามกฎหมายว่าด้วยอาหารให้ผู้ว่าราชการ  
จังหวัดและนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด (ฉบับที่ ๒)

๑.๓ คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ ๒๒/๒๕๕๙ ลงวันที่ ๑๘ มกราคม  
๒๕๕๙ เรื่อง มอบอำนาจเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา ตามกฎหมายว่าด้วยอาหารให้ผู้ว่าราชการ  
จังหวัดและนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด (ฉบับที่ ๓)

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกข้อ ๔.๔ ของคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ ๓๓๖/๒๕๕๗  
ลงวันที่ ๓ ตุลาคม ๒๕๕๗ เรื่อง การมอบหมายของเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา ตามกฎหมายเฉพาะ

ข้อ ๓ คำสั่งฉบับนี้ใช้เฉพาะในเขตจังหวัดทุกจังหวัด ยกเว้นกรุงเทพมหานคร

ข้อ ๔ มอบอำนาจ...

ข้อ ๔ มอบอำนาจให้ผู้ว่าราชการจังหวัดและมอบหมายนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด เป็นผู้มีอำนาจตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ภายในเขตจังหวัดที่อยู่ในหน้าที่รับผิดชอบ ดังต่อไปนี้

๔.๑ การขออนุญาตและการออกใบอนุญาต

๔.๑.๑ อนุญาตหรือไม่อนุญาตผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย ตามมาตรา ๑๔ หรือ เลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ดังต่อไปนี้

๔.๑.๑.๑ อาหารควบคุมเฉพาะ ได้แก่

(๑) วัตถุเจือปนอาหาร ที่ผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว

(๒) เมล็ดถั่วเขียว น้ำมันจากเมล็ดถั่วเขียว โปรตีนจากเมล็ดถั่วเขียว

(๓) ผลิตภัณฑ์อาหารตามบัญชีหมายเลข ๒ ของประกาศ

กระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องเมล็ดถั่วเขียว น้ำมันจากเมล็ดถั่วเขียว โปรตีนจากเมล็ดถั่วเขียว และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดถั่วเขียว น้ำมันจากเมล็ดถั่วเขียว หรือโปรตีนจากเมล็ดถั่วเขียว ยกเว้น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ที่มีไซ้ ผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว

(๔) ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของถั่วเขียวหรือถั่วเขียว ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของถั่วเขียวหรือถั่วเขียว ยกเว้น ผลิตภัณฑ์ ดังต่อไปนี้

(ก) อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ที่มีส่วนประกอบของส่วนของถั่วเขียวหรือถั่วเขียว

(ข) นมปรุงแต่งที่มีส่วนประกอบของส่วนของถั่วเขียวหรือถั่วเขียว

(ค) นมเปรี้ยวที่มีส่วนประกอบของส่วนของถั่วเขียวหรือถั่วเขียว

(ง) ผลิตภัณฑ์ของนมที่มีส่วนประกอบของส่วนของถั่วเขียว

หรือถั่วเขียว (จ) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีส่วนประกอบของส่วนของ ถั่วเขียวหรือถั่วเขียว ที่มีไซ้ หน่อไม้บรรจุเปลือกที่เติมกรดเพื่อปรับสภาพความเป็นกรด-ด่างของอาหารที่มีค่าไม่เกิน ๔.๖

(ฉ) อาหารที่มีลักษณะเป็นอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ ที่มีส่วนประกอบของส่วนของถั่วเขียวหรือถั่วเขียว

(ช) วัตถุเจือปนอาหาร ที่มีส่วนประกอบของส่วนของถั่วเขียวหรือถั่วเขียว ที่มีไซ้ ผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว

(ซ) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดถั่วเขียว น้ำมันจากเมล็ดถั่วเขียว หรือโปรตีนจากเมล็ดถั่วเขียวและมีส่วนประกอบของส่วนของถั่วเขียวหรือถั่วเขียว ที่มีไซ้ ผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว

(ฌ) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ที่มีส่วนประกอบของส่วนของถั่วเขียวหรือถั่วเขียว ที่มีไซ้ ผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว

(ญ) ผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่ ที่มีส่วนประกอบของส่วนของถั่วเขียวหรือถั่วเขียว ที่มีไซ้ ผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว

(ฎ) ผลิตภัณฑ์อาหาร ตามบัญชีผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ ยกเว้น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ที่มีไซ้ ผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว

๔.๑.๑.๒ อาหาร...

๔.๑.๑.๒ อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ตามที่กำหนดในประกาศ  
กระทรวงสาธารณสุข ยกเว้น

(๑) รอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี ตามประกาศ  
กระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องรอยัลเยลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี ที่มีไข่ การผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจาก  
ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว

(๒) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข  
ว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ที่มีไข่ การผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว

(๓) นมโค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนมโค  
(๔) นมปรุงแต่ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง

นมปรุงแต่ง

(๕) นมเปรี้ยว ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง  
นมเปรี้ยว

(๖) ผลิตภัณฑ์ของนม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข  
ว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์ของนม

(๗) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่มีไข่ หน่อไม้บรรจุปื  
ที่เติมกรดเพื่อปรับสภาพ ความเป็นกรด-ด่างของอาหารที่มีค่าไม่เกิน ๔.๖ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข  
ว่าด้วยเรื่องอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๘) อาหารที่มีลักษณะเป็นอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ ตาม  
ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

๔.๑.๑.๓ อาหารที่ต้องมีฉลาก ตามที่กำหนดในประกาศกระทรวง  
สาธารณสุข ยกเว้น ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ

๔.๑.๑.๔ อาหารอื่น ที่มีไข่ อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพ  
มาตรฐาน หรืออาหารที่ต้องมีฉลาก

๔.๑.๒ อนุญาตหรือไม่อนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร  
เพื่อจำหน่าย ตามมาตรา ๑๕

๔.๑.๓ อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้ย้ายสถานที่ผลิตอาหาร สำหรับอาหาร  
ในข้อ ๔.๑.๑ และสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร สำหรับอาหารทุกประเภท ตามมาตรา ๒๑

สำหรับการย้ายสถานที่รับอนุญาตในเขตกรุงเทพมหานคร ไปยังจังหวัดอื่น  
หรือระหว่างจังหวัดด้วยกัน ให้จังหวัดผู้อนุญาตเดิมเป็นผู้รับคำขอย้ายสถานที่และหลักฐานประกอบการ  
พิจารณา เพื่อส่งมอบให้จังหวัดใหม่เป็นผู้อนุญาต

๔.๑.๔ อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้แก้ไขเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตหรือ  
ใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ที่ได้อนุญาตแล้วไว้ เช่น

๔.๑.๔.๑ ขยาย ต่อเติม แก้ไขสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร  
๔.๑.๔.๒ ขยาย เปลี่ยนแปลง เคลื่อนย้าย ติดตั้งเครื่องจักร ของสถานที่ผลิต

อาหารที่รับอนุญาตไว้

๔.๑.๔.๓ ผลิต เพิ่ม หรือยกเลิกประเภทอาหาร สำหรับอาหาร ในข้อ ๔.๑.๑  
และการเพิ่มหรือยกเลิกประเภทอาหารนำเข้าทุกประเภท ในกรณีสถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้าที่รับอนุญาต  
ตั้งอยู่ในเขตจังหวัด

๔.๑.๕ การสั่ง...

๔.๑.๕ การสั่งผอมผันให้ผู้ผลิตอาหารอยู่ก่อนประกาศให้อาหารที่ผลิต เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ ทำการผลิตเป็นการชั่วคราวภายในกำหนดเวลา ตามมาตรา ๓๒

๔.๑.๖ การสั่งผอมผันขยายระยะเวลานำเข้าอาหารอยู่ก่อนที่ประกาศเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ ต้องมาขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารภายใน ๖๐ วัน ตามมาตรา ๓๓

๔.๑.๗ การอนุญาตให้ส่งอาหารออกไปจำหน่ายนอกราชอาณาจักรเป็นการเฉพาะคราว ตามมาตรา ๒๔

๔.๒ การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร การอนุญาตใช้ฉลากอาหาร การจดทะเบียนอาหาร และการแจ้งรายละเอียดอาหาร กรณีสั่งยกเลิกหลักฐานการได้เลขสารบบอาหาร ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร ของอาหารควบคุมเฉพาะ สำหรับกรณีสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน, อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน อาหารที่ต้องมีฉลาก อาหารอื่นที่ไม่ใช่อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน หรืออาหารที่ต้องมีฉลาก ที่จังหวัดเป็นผู้ออกเลขสารบบอาหาร

#### ๔.๓ การโฆษณา

๔.๓.๑ การอนุญาตให้โฆษณาคุณภาพ ประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณอาหาร ตามมาตรา ๔๑ เฉพาะในเขตพื้นที่ที่สื่อนั้นตั้งอยู่ในเขตรับผิดชอบยกเว้นการโฆษณาทางสื่อโทรทัศน์

เมื่อมีการอนุญาตให้โฆษณาในข้อ ๔.๓.๑ ถ้าการอนุญาตนั้น เป็นการอนุญาตให้โฆษณาทางวิทยุกระจายเสียง เครื่องขยายเสียง หรือทางสิ่งพิมพ์ อันเป็นที่เห็นได้ว่าสื่อดังกล่าวมีการกระจายเผยแพร่ข้ามเขตรับผิดชอบได้โดยสภาพ ให้ถือว่าการอนุญาตดังกล่าวเป็นการอนุญาตครอบคลุมในเขตพื้นที่ที่สื่อการโฆษณานั้นเผยแพร่ไปถึงด้วย

๔.๓.๒ การสั่งให้ระงับการโฆษณาอาหารที่เห็นว่าเป็นการโฆษณาโดยฝ่าฝืนมาตรา ๔๒ (๑) หรือการโฆษณาอาหารที่คณะกรรมการอาหารเห็นว่า อาหารดังกล่าวไม่มีคุณภาพ ประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณ ตามที่โฆษณา มาตรา ๔๒ (๒)

#### ๔.๔ การควบคุมอาหาร การพักใช้ใบอนุญาต หรือการเพิกถอนใบอนุญาต

๔.๔.๑ การสั่งทำลายหรือปฏิบัติอย่างหนึ่งอย่างใดเกี่ยวกับอาหารหรือภาชนะบรรจุ ตามมาตรา ๔๔ และการพักใช้ เพิกถอนใบอนุญาตอาหาร โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร ตามมาตรา ๔๖

๔.๔.๒ ออกคำสั่งเป็นหนังสือให้ผู้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารดัดแปลง แก้ไขสถานที่ผลิต สถานที่เก็บอาหาร ตามมาตรา ๓๐ (๑) หรือสั่งให้งดผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารที่ผลิต โดยไม่ได้รับอนุญาต หรืออาหารที่ปรากฏจากการตรวจพิสูจน์ว่าเป็นอาหารที่ไม่ควรบริโภค ตามมาตรา ๓๐ (๒)

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

๔.๔.๓.๑ ในกรณีที่ปรากฏตัวผู้ผลิตโดยแน่ชัด ให้ระบุชื่อผู้ผลิต พร้อมทั้งชนิดและลักษณะของอาหารหรือภาชนะบรรจุนั้น และถ้าอาหารหรือภาชนะบรรจุดังกล่าวมีชื่อทางการค้า หรือลำดับครั้งที่ผลิตหรือนำเข้า ก็ให้ระบุชื่อทางการค้าและลำดับครั้งที่ผลิตหรือนำเข้านั้นด้วย แล้วแต่กรณี

๔.๔.๓.๒ ในกรณีที่ไม่ปรากฏตัวผู้ผลิตโดยแน่ชัด แต่ปรากฏตัวผู้จำหน่าย ให้ระบุชื่อผู้จำหน่ายและสถานที่จำหน่าย พร้อมทั้งชนิดและลักษณะของอาหารหรือภาชนะบรรจุนั้น

๔.๕ ให้มี...

๔.๕ ให้มีอำนาจถอนการอายัด ในกรณีที่เจ้าหน้าที่ด้านอาหารและยา ได้สั่งอายัดรายการอาหารนำเข้าตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ แต่วัตถุที่อายัดมีการเก็บรักษาในจังหวัดอื่นที่มีใช้ด้านอาหารและยาที่นำเข้ามา เมื่อจังหวัดที่เป็นที่ตั้งของสถานที่เก็บรักษาวัตถุที่ต้องอายัดไว้ ได้ตรวจสอบแล้วพบว่าสาเหตุแห่งการถูกอายัดนั้น เป็นเรื่องไม่ร้ายแรงและไม่น่าจะกระทบกระเทือนส่งผลร้ายต่อประชาชน ทั้งสาเหตุแห่งการนั้นได้รับการแก้ไขให้ถูกต้องตามกฎหมายแล้ว

เมื่อมีการสั่งถอนการอายัดแล้ว ให้จังหวัดที่สั่งถอนอายัดแจ้งผลการดำเนินการไปยังด้านอาหารและยาของจังหวัดที่มีการนำเข้าวัตถุดังกล่าวนั้น

๔.๖ ให้มีอำนาจถอนการยึด หรือถอนการอายัด ที่พนักงานเจ้าหน้าที่ในเขตจังหวัดสั่งยึดหรืออายัดโดยจะอนุมัติให้ถอนการยึดหรืออายัดได้ต่อเมื่อสาเหตุแห่งการถูกยึดหรืออายัดนั้น เป็นเรื่องไม่ร้ายแรงและไม่น่าจะกระทบกระเทือนส่งผลร้ายต่อประชาชน ทั้งสาเหตุแห่งการนั้นได้รับการแก้ไขให้ถูกต้องตามกฎหมายแล้ว

๔.๗ อำนาจการเปรียบเทียบปรับตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ให้เป็นไปตามคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยารว้ด้วยการเปรียบเทียบปรับ

ข้อ ๕ มอบหมายให้หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข ในสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ในเรื่องการอนุญาตหรือไม่อนุญาตภายในเขตจังหวัดนั้น ในกรณี การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร การอนุญาตใช้ฉลากอาหาร การจดทะเบียนอาหารและการแจ้งรายละเอียดอาหาร ดังนี้

๕.๑ อนุญาตหรือไม่อนุญาตการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ตามมาตรา ๓๑ หรือการอนุญาตใช้ฉลากอาหาร สำหรับอาหารตามข้อ ๔.๑.๑.๑

๕.๒ อนุญาตหรือไม่อนุญาตแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร ตามมาตรา ๓๖ หรือการแก้ไขรายละเอียดใบสำคัญการอนุญาตฉลากอาหาร สำหรับอาหารในข้อ ๕.๑ รวมถึงการแก้ไข เนื่องจากการย้ายสถานที่รับอนุญาตผลิตในเขตกรุงเทพมหานครไปยังจังหวัดอื่น หรือระหว่างจังหวัดด้วยกัน ให้จังหวัดใหม่เป็นผู้อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้แก้ไข

๕.๓ สั่งให้แก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร ตามมาตรา ๓๘ หรือการแก้ไขรายละเอียดใบสำคัญการอนุญาตฉลากอาหาร สำหรับอาหาร ในข้อ ๕.๑

๕.๔ สั่งให้แก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร หรือการแก้ไขรายละเอียดใบสำคัญการอนุญาตฉลากอาหาร สำหรับอาหาร ในข้อ ๕.๑ เนื่องจากการย้ายสถานที่รับอนุญาตผลิตในเขตกรุงเทพมหานครไปยังจังหวัดอื่น หรือระหว่างจังหวัดด้วยกัน ให้จังหวัดใหม่เป็นผู้อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้แก้ไข

ข้อ ๖ มอบหมายให้เภสัชกรตั้งแต่ระดับชำนาญการขึ้นไป ในสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ที่นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดมอบหมายให้ปฏิบัติงานคุ้มครองผู้บริโภค ในเรื่องการอนุญาตหรือไม่อนุญาตภายในเขตจังหวัดนั้น ดังต่อไปนี้

๖.๑ การขออนุญาตและการออกใบอนุญาต

๖.๑.๑ อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้แก้ไขเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาต หรือใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานที่ได้อนุญาตไว้ ได้แก่

๖.๑.๑.๑ เปลี่ยนชื่อสถานที่ ชื่อตัว ชื่อสกุลผู้รับอนุญาตหรือผู้ดำเนินการที่มีชื่อการเปลี่ยนแปลงตัวบุคคลหรือนิติบุคคลผู้รับอนุญาต

๖.๑.๑.๒ เปลี่ยนเพิ่ม หรือลดผู้ดำเนินการของนิติบุคคลผู้รับอนุญาต

๖.๑.๑.๓ เปลี่ยน...



๖.๑.๑.๓ เปลี่ยนนิติบุคคลผู้รับอนุญาตที่แปรสภาพมาเป็นบริษัทมหาชน ตามกฎหมายว่าด้วยบริษัทมหาชน หรือแปรสภาพนิติบุคคลตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์

๖.๑.๑.๔ เปลี่ยนนิติบุคคลผู้รับอนุญาตที่เกิดจากการควบรวมกิจการตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์

๖.๑.๑.๕ เปลี่ยนแปลง แก้ไข เพิ่มเติมของเลขที่ตั้งสถานที่ที่ได้รับอนุญาตที่ไม่ใช่เป็นการย้ายไปอยู่สถานที่แห่งอื่น

๖.๑.๒ อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตผลิตและการนำเข้าอาหาร เพื่อจำหน่าย ตามมาตรา ๑๘ ที่สถานที่ผลิตและสถานที่นำเข้าอาหารที่ผู้รับอนุญาตอยู่ในเขตจังหวัดนั้น

๖.๑.๓ อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้ออกใบแทนใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือ ใบแทนใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ตามมาตรา ๒๒ ที่จังหวัดเป็นผู้อนุญาต

๖.๒ การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร การอนุญาตใช้ฉลากอาหาร การจดทะเบียนอาหาร และการแจ้งรายละเอียดอาหาร

๖.๒.๑ อนุญาตหรือไม่อนุญาตเลขสารบบอาหาร ตามใบสำคัญการจดทะเบียนอาหารและใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร สำหรับอาหารตามข้อ ๔.๑.๑.๒

๖.๒.๒ อนุญาตหรือไม่อนุญาตเลขสารบบอาหารตามใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร สำหรับอาหารตามข้อ ๔.๑.๑.๓

๖.๒.๓ อนุญาตหรือไม่อนุญาตเลขสารบบอาหารตามใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร สำหรับอาหารตามข้อ ๔.๑.๑.๔ และประสงค์จะแสดงเลขสารบบอาหาร

๖.๒.๔ อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้แก้ไขรายละเอียดใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร ใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร สำหรับอาหาร ตามข้อ ๖.๒.๑ - ๖.๒.๓ ที่จังหวัดเป็นผู้ออกเลขสารบบอาหาร

๖.๒.๕ อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้ออกใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ตามมาตรา ๒๒ สำหรับอาหาร ในข้อ ๕.๑ ที่จังหวัดเป็นผู้ออกเลขสารบบอาหาร

๖.๒.๖ อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้เพิ่มชื่อหรือฉลากเพื่อการส่งออก ของ

๖.๒.๖.๑ อาหารควบคุมเฉพาะ ตามข้อ ๕.๑ ที่จังหวัดเป็นผู้อนุญาต

๖.๒.๖.๒ อาหารกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร ตามข้อ ๕.๑ ที่จังหวัดเป็นผู้ออกเลขสารบบอาหาร

ข้อ ๗ กิจการใดๆที่ผู้ได้รับมอบอำนาจเป็นผู้อนุญาตตามคำสั่งนี้ และต่อมาเมื่อมีการขอแก้ไข ปรับปรุง เปลี่ยนแปลง เพิ่มเติม หรือดำเนินการอื่นใดในกิจการนั้นๆ ให้เป็นอำนาจหน้าที่ของผู้ได้รับมอบอำนาจที่จะเป็นผู้ดำเนินการ

ข้อ ๘ การพิจารณาดำเนินการอนุญาตและดำเนินการตามที่ได้รับมอบหมายตามคำสั่งนี้ ให้ปฏิบัติตามข้อกำหนด หลักเกณฑ์ และเงื่อนไขที่บัญญัติไว้ตามกฎหมายในเรื่องนั้นๆ ด้วย

ข้อ ๙ ในกรณีที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาออกระเบียบ ข้อกำหนด หรือ แนวทางการปฏิบัติงานไว้เป็นการเฉพาะกรณี การพิจารณาดำเนินการอนุญาตและดำเนินการตามที่ได้รับมอบอำนาจหรือมอบหมายตามคำสั่งนี้ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตาม ระเบียบ ข้อกำหนด หรือแนวทางการปฏิบัติงานนั้นด้วย

ข้อ ๑๐ กรณี...

ข้อ ๑๐ กรณีผู้รับมอบอำนาจหรือผู้รับมอบหมายได้พิจารณาดำเนินการอนุญาตและดำเนินการตามที่ได้รับมอบอำนาจใดๆ ไปแล้ว ต่อมาเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา พิจารณาเห็นว่าไม่ถูกต้องหรือไม่เหมาะสม สามารถสั่งให้ผู้รับมอบอำนาจหรือผู้รับมอบหมายแก้ไขให้ถูกต้องและเหมาะสมได้

ข้อ ๑๑ ให้ผู้รับมอบอำนาจหรือผู้รับมอบหมาย ตามข้อ ๕-๖ ดำเนินการอนุญาตผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (Website) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่จัดทำขึ้น เพื่อเก็บข้อมูลภาพรวมของประเทศต่อไป กรณีที่ผู้อนุญาต ไม่สามารถรับคำขอด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ตทางเว็บไซต์ (Website) ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ ให้ผู้อนุญาตออกหลักฐานการอนุญาตโดยลงลายมือชื่อไว้เป็นหลักฐาน

ข้อ ๑๒ เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา หรือเจ้าหน้าที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาผู้รับมอบหมาย มีอำนาจ แนะนำ ติดตาม ประเมินผลการใช้อำนาจของผู้รับมอบอำนาจหรือผู้รับมอบหมาย

ข้อ ๑๓ ให้ผู้รับมอบอำนาจหรือผู้รับมอบหมาย จัดเก็บข้อมูลรายการการดำเนินงานตามคำสั่งฉบับนี้ทุกสิ้นเดือน เก็บไว้ที่สำนักงาน โดยขอให้รวบรวมรายงานต่อสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทุก ๖ เดือน ดังนี้

๑๓.๑ การดำเนินการระหว่างวันที่ ๑ ตุลาคม - ๓๑ มีนาคม ของปีถัดไป ให้รายงานภายใน วันที่ ๓๐ เมษายน

๑๓.๒ การดำเนินการระหว่างวันที่ ๑ เมษายน - ๓๐ กันยายน ให้รายงานภายในวันที่ ๓๑ ตุลาคม

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๘ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๔



(นายไพศาล ตันคัม)

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

ภาคผนวก ๔ ตารางสรุปการมอบอำนาจและมอบหมายของเลขานุการคณะกรรมการอาหารและยา  
ด้านอาหาร

ภารกิจ	ผู้ว่าราชการ จังหวัด*	บพ. สสจ.	หัวหน้า กลุ่มงาน คุ้มครองฯ**	เภสัชกร ชำนาญการ ขึ้นไป***
<b>กระบวนการกำกับดูแลก่อนออกสู่ตลาด</b>				
<b>1. การขออนุญาตและการออกใบอนุญาต</b>				
1.1 อนุญาตหรือไม่อนุญาตผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย ตามมาตรา 14 หรือ เลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ดังต่อไปนี้	✓ 425/64 (4.1.1)	✓ 425/64 (4.1.1)		
1.1.1 อาหารควบคุมเฉพาะ ได้แก่ (1) วัตถุเจือปนอาหาร ที่ผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว (2) เมล็ดถั่วเขียว น้ำมันจากเมล็ดถั่วเขียว โปรตีนจากเมล็ดถั่วเขียว (3) ผลิตภัณฑ์อาหารตามบัญชีหมายเลข 2 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องเมล็ดถั่วเขียว น้ำมันจากเมล็ดถั่วเขียว โปรตีนจากเมล็ดถั่วเขียว และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดถั่วเขียว น้ำมันจากเมล็ดถั่วเขียว หรือโปรตีนจากเมล็ดถั่วเขียว ยกเว้น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ที่มีไขมันผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว (4) ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง ยกเว้น ผลิตภัณฑ์ ดังต่อไปนี้ (ก) อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ที่มีส่วนประกอบ ของส่วนของกัญชาหรือกัญชง (ข) นมปรุงแต่งที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง (ค) นมเปรี้ยวที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง (ง) ผลิตภัณฑ์ของนมที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง (จ) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีส่วนประกอบของ ส่วนของ กัญชาหรือกัญชง ที่มีไขมันบรรจุปีที่เติมกรดเพื่อปรับสภาพความเป็นกรด-ด่างของอาหารที่มีค่าไม่เกิน 4.6 (ฉ) อาหารที่มีลักษณะเป็นอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง (ช) วัตถุเจือปนอาหาร ที่มีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง ที่มีไขมัน ผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว (ซ) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่มีส่วนประกอบของเมล็ดถั่วเขียวน้ำมันจากเมล็ดถั่วเขียว หรือโปรตีนจากเมล็ดถั่วเขียวและมีส่วนประกอบของส่วนของกัญชาหรือกัญชง ที่มีไขมัน ผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว	✓ 425/64 (4.1.1.1)	✓ 425/64 (4.1.1.1)		

ภารกิจ	ผู้ว่าราชการ จังหวัด*	นพ. สสจ.	หัวหน้า กลุ่มงาน คุ้มครองฯ**	เภสัชกร ชำนาญการ ขึ้นไป***
<p>(ณ) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ที่มีส่วนประกอบของส่วนของ กัญชาหรือกัญชง ที่มีไซ้ ผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบ อาหารแล้ว</p> <p>(ญ) ผลิตภัณฑ์รอยัลเซลล์ ที่มีส่วนประกอบของส่วนของ กัญชาหรือกัญชง ที่มีไซ้ ผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบ อาหารแล้ว</p> <p>(5) ผลิตภัณฑ์อาหาร ตามบัญชีผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัด แคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่องผลิตภัณฑ์อาหารที่มีสารสกัดแคนนาบิไดโอดเป็นส่วนประกอบ ยกเว้น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ที่มีไซ้ ผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลข สารบบอาหารแล้ว</p>				
<p>1.1.2 อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ตามที่กำหนดในประกาศ กระทรวงสาธารณสุข ยกเว้น</p> <p>(1) รอยัลเซลล์และผลิตภัณฑ์รอยัลเซลล์ ตามประกาศกระทรวง สาธารณสุขว่าด้วยเรื่องรอยัลเซลล์และผลิตภัณฑ์รอยัลเซลล์ ที่มีไซ้ การผลิต โดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว</p> <p>(2) ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่า ด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ที่มีไซ้ การผลิตโดยวิธีแบ่งบรรจุจากผลิตภัณฑ์ ที่ได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว</p> <p>(3) นมโค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนมโค</p> <p>(4) นมปรุงแต่ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง นมปรุงแต่ง</p> <p>(5) นมเปรี้ยว ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง นมเปรี้ยว</p> <p>(6) ผลิตภัณฑ์ของนม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่องผลิตภัณฑ์ของนม</p> <p>(7) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่มีไซ้ หน่อไม้บรรจุปืบที่ เติมกรดเพื่อปรับสภาพ ความเป็นกรด-ด่างของอาหารที่มีค่าไม่เกิน 4.6 ตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</p> <p>(8) อาหารที่มีลักษณะเป็นอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ ตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ</p>	<p>✓</p> <p>425/64 (4.1.1.2)</p>	<p>✓</p> <p>425/64 (4.1.1.2)</p>		
<p>1.1.3 อาหารที่ต้องมีฉลาก ตามที่กำหนดในประกาศกระทรวง สาธารณสุข ยกเว้น ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารมี วัตถุประสงค์พิเศษ</p>	<p>✓</p> <p>425/64 (4.1.1.3)</p>	<p>✓</p> <p>425/64 (4.1.1.3)</p>		

ภารกิจ	ผู้ว่าราชการ จังหวัด*	นพ. สสจ.	หัวหน้า กลุ่มงาน คุ้มครอง**	เภสัชกร ชำนาญการ ขึ้นไป***
1.1.4 อาหารอื่น ที่ไม่ใช่ อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพ มาตรฐาน หรืออาหารที่ต้องมีฉลาก	✓ 425/64 (4.1.1.4)	✓ 425/64 (4.1.1.4)		
1.2 อนุญาตหรือไม่อนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร เพื่อจำหน่าย ตามมาตรา 15	✓ 425/64 (4.1.2)	✓ 425/64 (4.1.2)		
1.3 อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้ย้ายสถานที่ผลิตอาหาร สำหรับอาหาร ในข้อ 1.1 และสถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร สำหรับอาหารทุกประเภท ตามมาตรา 21 สำหรับการย้ายสถานที่รับอนุญาตในเขตกรุงเทพมหานคร ไปยังจังหวัดอื่น หรือระหว่างจังหวัดด้วยกัน ให้จังหวัดผู้อนุญาตเดิมเป็นผู้รับคำขอย้ายสถานที่และ หลักฐานประกอบการพิจารณา เพื่อส่งมอบให้จังหวัดใหม่เป็นผู้อนุญาต	✓ 425/64 (4.1.3)	✓ 425/64 (4.1.3)		
1.4 อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้แก้ไขเปลี่ยนแปลงรายการในใบอนุญาตหรือ ใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน ที่ได้อนุญาตแล้วไว้ เช่น				
1.4.1 ขยาย ต่อเติม แก้ไขสถานที่ผลิตและสถานที่เก็บอาหาร	✓ 425/64 (4.1.4.1)	✓ 425/64 (4.1.4.1)		
1.4.2 ขยาย เปลี่ยนแปลง เคลื่อนย้าย ติดตั้งเครื่องจักร ของสถานที่ ผลิตอาหารที่รับอนุญาตไว้	✓ 425/64 (4.1.4.2)	✓ 425/64 (4.1.4.2)		
1.4.3 ผลิต เพิ่ม หรือยกเลิกประเภทอาหาร สำหรับอาหาร ในข้อ 4.1.1 และการเพิ่มหรือยกเลิกประเภทอาหารนำเข้าทุกประเภท ในกรณีสถานที่ผลิต หรือสถานที่นำเข้าที่รับอนุญาตตั้งอยู่ในเขตจังหวัด	✓ 425/64 (4.1.4.3)	✓ 425/64 (4.1.4.3)		
1.4.4 เปลี่ยนชื่อสถานที่ ชื่อตัว ชื่อสกุลผู้รับอนุญาตหรือผู้ดำเนินกิจการ ที่มีใช้การเปลี่ยนแปลงตัวบุคคลหรือนิติบุคคลผู้รับอนุญาต	✓ 425/64 (6.1.1.1)	✓ 425/64 (6.1.1.1)		✓ 425/64 (6.1.1.1)
1.4.5 เปลี่ยน เพิ่ม หรือลดผู้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้รับอนุญาต	✓ 425/64 (6.1.1.2)	✓ 425/64 (6.1.1.2)		✓ 425/64 (6.1.1.2)
1.4.6 เปลี่ยนนิติบุคคลผู้รับอนุญาตที่แปรสภาพมาเป็นบริษัทมหาชน ตามกฎหมายว่าด้วยบริษัทมหาชน หรือแปรสภาพนิติบุคคลตามประมวล กฎหมายแพ่งและพาณิชย์	✓ 425/64 (6.1.1.3)	✓ 425/64 (6.1.1.3)		✓ 425/64 (6.1.1.3)
1.4.7 เปลี่ยนนิติบุคคลผู้รับอนุญาตที่เกิดจากการควบรวมกิจการตาม ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์	✓ 425/64 (6.1.1.4)	✓ 425/64 (6.1.1.4)		✓ 425/64 (6.1.1.4)
1.4.8 เปลี่ยนแปลง แก้ไข เพิ่มเติมเลขที่ตั้งของสถานที่ที่ได้รับอนุญาตที่ ไม่ใช่เป็นการย้ายไปสู่สถานที่แห่งอื่น	✓ 425/64 (6.1.1.5)	✓ 425/64 (6.1.1.5)		✓ 425/64 (6.1.1.5)

ภารกิจ	ผู้ว่าราชการ จังหวัด*	นพ. สสจ.	หัวหน้า กลุ่มงาน คุ้มครองฯ**	เภสัชกร ชำนาญการ ขึ้นไป***
1.5 อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตผลิตและการนำเข้าอาหาร เพื่อจำหน่าย ตามมาตรา 18 ที่สถานที่ผลิตและสถานที่นำเข้าอาหารที่ผู้รับ อนุญาตอยู่ในเขตจังหวัดนั้น	✓ 425/64 (6.1.2)	✓ 425/64 (6.1.2)		✓ 425/64 (6.1.2)
1.6 อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้ออกใบแทนใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือ ใบแทนใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ตามมาตรา 22 ที่จังหวัดเป็นผู้อนุญาต	✓ 425/64 (6.1.3)	✓ 425/64 (6.1.3)		✓ 425/64 (6.1.3)
1.7 การส่งมอบฉันทน์ให้ผู้ผลิตอาหารอยู่ก่อนประกาศให้อาหารที่ผลิต เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ ทำการผลิตเป็นการชั่วคราวภายในกำหนดเวลา ตามมาตรา 32	✓ 425/64 (4.1.5)	✓ 425/64 (4.1.5)		
1.8 การส่งมอบฉันทน์ขยายระยะเวลานำเข้าอาหารอยู่ก่อนที่ประกาศเป็น อาหารควบคุมเฉพาะ ต้องมาขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารภายใน 60 วัน ตามมาตรา 33	✓ 425/64 (4.1.6)	✓ 425/64 (4.1.6)		
1.9 การอนุญาตให้ส่งอาหารออกไปจำหน่ายนอกราชอาณาจักรเป็น การเฉพาะคราว ตามมาตรา 24	✓ 425/64 (4.1.7)	✓ 425/64 (4.1.7)		
<b>2. ทะเบียนตำรับอาหาร และฉลากอาหาร</b>				
2.1 การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร การอนุญาตใช้ฉลากอาหาร การจดทะเบียน ทะเบียนอาหารและการแจ้งรายละเอียดอาหาร <u>กรณีสั่งยกเลิกหลักฐานการ ได้เลขสารบบอาหาร</u> ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ว่า ด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร ของอาหารควบคุมเฉพาะ สำหรับกรณีสถานที่ผลิตที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน, อาหารกำหนดคุณภาพ มาตรฐาน อาหารที่ต้องมีฉลาก อาหารอื่นที่ไม่ใช่อาหารควบคุมเฉพาะ อาหาร กำหนดคุณภาพมาตรฐาน หรืออาหารที่ต้องมีฉลาก ที่จังหวัดเป็นผู้ออกเลข สารบบอาหาร	✓ 425/64 (4.2)	✓ 425/64 (4.2)		
2.2 อนุญาตหรือไม่อนุญาตการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ตามมาตรา 31 หรือการอนุญาตใช้ฉลากอาหาร สำหรับอาหารตามข้อ 1.1.1	✓ 425/64 (5.1)	✓ 425/64 (5.1)	✓ 425/64 (5.1)	
2.3 อนุญาตหรือไม่อนุญาตแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร ตามมาตรา 36 หรือการแก้ไขรายละเอียดใบสำคัญการอนุญาตฉลากอาหาร สำหรับอาหาร ในข้อ 2.2 รวมถึงการแก้ไข เนื่องจากการย้ายสถานที่รับอนุญาตผลิตในเขต กรุงเทพมหานครไปยังจังหวัดอื่น หรือระหว่างจังหวัดด้วยกัน ให้จังหวัดใหม่เป็น ผู้อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้แก้ไข	✓ 425/64 (5.2)	✓ 425/64 (5.2)	✓ 425/64 (5.2)	
2.4 สั่งให้แก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร ตามมาตรา 38 หรือการแก้ไข รายละเอียดใบสำคัญการอนุญาตฉลากอาหาร สำหรับอาหาร ในข้อ 2.2	✓ 425/64 (5.3)	✓ 425/64 (5.3)	✓ 425/64 (5.3)	

ภารกิจ	ผู้ว่าราชการ จังหวัด*	นพ. สสจ.	หัวหน้า กลุ่มงาน คุ้มครองฯ**	เภสัชกร ชำนาญการ ขึ้นไป***
2.5 สั่งให้แก้ไขรายการทะเบียนคำรับอาหาร หรือการแก้ไขรายละเอียดใบสำคัญการอนุญาตตลาดอาหาร สำหรับอาหาร ในข้อ 2.2 เนื่องจากการย้ายสถานที่รับอนุญาตผลิตในเขตกรุงเทพมหานครไปยังจังหวัดอื่น หรือระหว่างจังหวัดด้วยกัน ให้จังหวัดใหม่เป็นผู้อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้แก่ไข	✓ 425/64 (5.4)	✓ 425/64 (5.4)	✓ 425/64 (5.4)	
2.6 อนุญาตหรือไม่อนุญาตเลขสารบบอาหาร ตามใบสำคัญการจดทะเบียนอาหารและใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร สำหรับอาหารตามข้อ 1.1.2	✓ 425/64 (6.2.1)	✓ 425/64 (6.2.1)		✓ 425/64 (6.2.1)
2.7 อนุญาตหรือไม่อนุญาตเลขสารบบอาหารตามใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร สำหรับอาหารตามข้อ 1.1.3	✓ 425/64 (6.2.2)	✓ 425/64 (6.2.2)		✓ 425/64 (6.2.2)
2.8 อนุญาตหรือไม่อนุญาตเลขสารบบอาหารตามใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร สำหรับอาหารตามข้อ 1.1.4 และประสงค์จะแสดงเลขสารบบอาหาร	✓ 425/64 (6.2.3)	✓ 425/64 (6.2.3)		✓ 425/64 (6.2.3)
2.9 อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้แก่ไขรายละเอียดใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร ใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร สำหรับอาหาร ตามข้อ 2.6-2.8 ที่จังหวัดเป็นผู้ออกเลขสารบบอาหาร	✓ 425/64 (6.2.4)	✓ 425/64 (6.2.4)		✓ 425/64 (6.2.4)
2.10 อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้ออกใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนคำรับอาหาร ตามมาตรา 22 สำหรับอาหาร ในข้อ 2.2 ที่จังหวัดเป็นผู้ออกเลขสารบบอาหาร	✓ 425/64 (6.2.5)	✓ 425/64 (6.2.5)		✓ 425/64 (6.2.5)
2.11 อนุญาตหรือไม่อนุญาตให้เพิ่มชื่อหรือฉลากเพื่อการส่งออก ของ				
2.11.1 อาหารควบคุมเฉพาะ ตามข้อ 2.2 ที่จังหวัดเป็นผู้อนุญาต	✓ 425/64 (6.2.6.1)	✓ 425/64 (6.2.6.1)		✓ 425/64 (6.2.6.1)
2.11.2 อาหารกำหนดให้ต้องส่งมอบฉลากให้ตรวจอนุมัติก่อนนำไปใช้ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร ตามข้อ 2.2 ที่จังหวัดเป็นผู้ออกเลขสารบบอาหาร	✓ 425/64 (6.2.6.2)	✓ 425/64 (6.2.6.2)		✓ 425/64 (6.2.6.2)
<b>3. การโฆษณา</b>				
3.1 การอนุญาตให้โฆษณาคุณประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณอาหารตามมาตรา 41 เฉพาะในเขตพื้นที่ที่สื่อนั้นตั้งอยู่ในเขตรับผิดชอบยกเว้นการโฆษณาทางสื่อโทรทัศน์  เมื่อมีการอนุญาตให้โฆษณาในข้อ 3.1 ถ้าการอนุญาตนั้น เป็นการอนุญาตให้โฆษณาทางวิทยุกระจายเสียง เครื่องขยายเสียง หรือทางสิ่งพิมพ์ อันเป็นที่เห็นได้ว่าสื่อดังกล่าวมีการกระจายเผยแพร่ข้ามเขตรับผิดชอบได้โดยสภาพ ให้ถือว่าการอนุญาตดังกล่าวเป็นการอนุญาตครอบคลุมในเขตพื้นที่ที่สื่อการโฆษณานั้นเผยแพร่ไปถึงด้วย	✓ 425/64 (4.3.1)	✓ 425/64 (4.3.1)		

ภารกิจ	ผู้ว่าราชการ จังหวัด*	นพ. สสจ.	หัวหน้า กลุ่มงาน คุ้มครอง**	เภสัชกร ชำนาญการ ขึ้นไป***
<b>กระบวนการกำกับดูแลหลังออกสู่ตลาด</b>				
<p><b>5. การโฆษณา</b> เฉพาะในเขตพื้นที่ที่ลื่อนที่ตั้งอยู่ในเขตรับผิดชอบ ยกเว้น การโฆษณาทางสื่อโทรทัศน์ (ต่อ)</p> <p>การสั่งให้ระงับการโฆษณาอาหารที่เห็นว่าเป็นการโฆษณาโดยฝ่าฝืน มาตรา 42 (1) หรือการโฆษณาอาหารที่คณะกรรมการอาหารเห็นว่า อาหารดังกล่าว ไม่มีคุณสมบัติ คุณภาพ หรือสรรพคุณ ตามที่โฆษณา มาตรา 42 (2)</p>	✓ 425/64 (4.3.2)	✓ 425/64 (4.3.2)		
<p><b>6. การควบคุมอาหาร การพักใช้ใบอนุญาต หรือเพิกถอนใบอนุญาต</b></p>				
<p>6.1 การสั่งทำลายหรือปฏิบัติอย่างใดอย่างหนึ่งเกี่ยวกับอาหารหรือภาชนะบรรจุมาตรา 44 และการพักใช้ เพิกถอนใบอนุญาตอาหาร โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหารตามมาตรา 46</p>	✓ 425/64 (4.4.1)	✓ 425/64 (4.4.1)		
<p>6.2 ออกคำสั่งเป็นหนังสือให้ผู้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารดัดแปลงแก้ไขสถานที่ผลิต สถานที่เก็บอาหาร ตามมาตรา 30 (1) หรือสั่งให้งดผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารที่ผลิตโดยไม่ได้รับอนุญาต หรืออาหารที่ปรากฏจากการตรวจพิสูจน์ว่าเป็นอาหารที่ไม่ควรบริโภค ตามมาตรา 30 (2)</p>	✓ 425/64 (4.4.2)	✓ 425/64 (4.4.2)		
<p>6.3 ประกาศผลการตรวจพิสูจน์อาหารให้ประชาชนทราบ ตามมาตรา 30 (3) ในกรณีที่ปรากฏผลจากการตรวจพิสูจน์อาหารรายใดเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ ตามมาตรา 26 หรือเป็นอาหารปลอมตามมาตรา 27 หรือเป็นอาหารผิดมาตรฐานตามมาตรา 28 หรือเป็นอาหารที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรืออนามัยของประชาชน หรือภาชนะบรรจุรายใดประกอบด้วยวัตถุที่อาจเป็นอันตรายเมื่อใช้บรรจุอาหารโดยให้ระบุข้อความดังกล่าวต่อไปนี้ด้วย</p> <p>1) ในกรณีที่ปรากฏตัวผู้ผลิตโดยแน่ชัด ให้ระบุชื่อผู้ผลิต พร้อมทั้งชนิดและลักษณะของอาหารหรือภาชนะบรรจุนั้น และถ้าอาหารหรือภาชนะบรรจุดังกล่าวมีชื่อทางการค้าหรือลำดับครั้งที่ผลิตหรือนำเข้า ก็ให้ระบุชื่อทางการค้าและลำดับครั้งที่ผลิตหรือนำเข้าด้วย แล้วแต่กรณี</p> <p>2) ในกรณีที่ไม่มีปรากฏตัวผู้ผลิตโดยแน่ชัด แต่ปรากฏตัวผู้จำหน่าย ให้ระบุชื่อผู้จำหน่ายและสถานที่จำหน่าย พร้อมทั้งชนิดและลักษณะของอาหารหรือภาชนะบรรจุ</p>	✓ 425/64 (4.4.3)	✓ 425/64 (4.4.3)		
<p>7. ให้มีอำนาจถอนการอายัด ในกรณีที่เจ้าหน้าที่ด้านอาหารและยา ได้สั่งอายัดรายการอาหารนำเข้าตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 แต่วัตถุที่อายัดมีการเก็บรักษาในจังหวัดอื่นที่มีใช้ด้านอาหารและยานำเข้ามา เมื่อจังหวัดที่เป็นที่ตั้งของสถานที่เก็บรักษาวัตถุที่ต้องอายัดไว้ ได้ตรวจสอบแล้วพบว่าสาเหตุแห่งการถูกอายัดนั้น เป็นเรื่องไม่ร้ายแรงและไม่น่าจะกระทบกระเทือนส่งผลร้ายต่อประชาชน ทั้งสาเหตุแห่งการนั้นได้รับการแก้ไขให้ถูกต้องตามกฎหมายแล้ว</p> <p>เมื่อมีการสั่งถอนการอายัดแล้ว ให้จังหวัดที่สั่งถอนอายัดแจ้งผลการดำเนินการไปยังด้านอาหารและยาของจังหวัดที่มีการนำเข้าวัตถุดังกล่าวนั้น</p>	✓ 425/64 (4.5)	✓ 425/64 (4.5)		



ภารกิจ	ผู้ว่าราชการ จังหวัด*	นพ. สสจ.	หัวหน้า กลุ่มงาน คุ้มครองฯ**	เภสัชกร ชำนาญการ ขึ้นไป***
8. ให้อำนาจถอนการยึด หรือถอนการอายัด ที่พนักงานเจ้าหน้าที่ในเขต จังหวัด สั่งยึดหรืออายัดโดยจะอนุมัติให้ถอนการยึดหรืออายัดได้ต่อเมื่อสาเหตุ แห่งการถูกยึดหรืออายัดนั้น เป็นเรื่องไม่ร้ายแรงและไม่น่าจะกระทบกระเทือน ส่งผลร้ายต่อประชาชน ทั้งสาเหตุแห่งการนั้นได้รับการแก้ไขให้ถูกต้องตาม กฎหมายแล้ว	✓ 425/64 (4.6)	✓ 425/64 (4.6)		
9. อำนาจการเปรียบเทียบปรับเฉพาะความผิดที่เกิดขึ้น อ้าง หรือเชื่อได้ว่า เกิดขึ้นในเขตท้องที่จังหวัดที่รับผิดชอบ	✓ 352/63 (1(3)) 425/64 (4.7)	✓ 352/63 (1(3)) 425/64 (4.7)		

\* ผู้ว่าราชการจังหวัดทุกจังหวัด ยกเว้นกรุงเทพมหานคร

\*\* หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข ในสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

\*\*\* เภสัชกรตั้งแต่ระดับชำนาญการขึ้นไปในสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดมอบหมายให้ปฏิบัติงาน  
คุ้มครองผู้บริโภค

ที่มา : กองส่งเสริมงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพในส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น

ภาคผนวก ๕ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การถ่ายโอนภารกิจให้  
หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ตรวจสอบการนำเข้าสินค้าอาหาร

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง การถ่ายโอนภารกิจให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ตรวจสอบการนำเข้าสินค้าอาหาร

ด้วยนายปิยะสกล สกลสัตยาทร รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข พิจารณาเห็นชอบในหลัก  
การบูรณาการการทำงานร่วมกันระหว่างกระทรวงสาธารณสุขและกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ในการพัฒนาจุด  
ตรวจสอบสินค้าเกษตร ณ ด่านนำเข้าให้เป็นจุดเดียวกัน (Single stop service) เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการกำกับ  
ดูแลความปลอดภัยอาหารและอำนวยความสะดวกทางการค้าที่รวดเร็วขึ้น โดยถ่ายโอนภารกิจการกำกับดูแล  
สินค้าเกษตรที่นำเข้า ณ ด่าน และสินค้าเกษตรและอาหารที่ส่งออกแล้วถูกส่งคืนกลับมา รวมทั้งแลกเปลี่ยนข้อมูล  
การนำเข้าเพื่อเฝ้าระวัง ณ สถานที่จำหน่ายภายในประเทศ ซึ่งสอดคล้องตามมติคณะรัฐมนตรีเมื่อวันที่ ๔ มีนาคม  
๒๕๕๖ และข้อเสนอจากการประชุมคณะทำงานจัดทำแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพการตรวจสอบการนำเข้า –  
ส่งออกสินค้าเกษตรและอาหาร ซึ่งแต่งตั้งตามคำสั่งคณะกรรมการอาหารการเกษตรและสหกรณ์ สภานิติบัญญัติ  
แห่งชาติ ที่ ๑๔/๒๕๕๘ เมื่อวันที่ ๕ ตุลาคม ๒๕๕๘

ดังนั้น เพื่อความชัดเจนในแนวทางปฏิบัติการถ่ายโอนภารกิจให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวง  
เกษตรและสหกรณ์ตรวจสอบการนำเข้าสินค้าอาหารในระยะแรก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงออก  
ประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาถ่ายโอนภารกิจให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวง  
เกษตรและสหกรณ์ตรวจสอบการนำเข้าสินค้าเกษตร เฉพาะสินค้าอาหารตามพิกัดศุลกากรและรหัสสถิติ (HS  
Code) ดังมีรายละเอียดตามเอกสารแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ข้อ ๒ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาถ่ายโอนภารกิจให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวง  
เกษตรและสหกรณ์ตรวจสอบสินค้าอาหารที่ส่งออกแล้วถูกส่งคืนกลับมาโดยไม่มีวัตถุประสงค์เพื่อการจำหน่าย  
ภายในประเทศ

ข้อ ๓ สำหรับสินค้าอาหารตามพิกัดศุลกากรและรหัสสถิติ (HS Code) ที่มีการถ่ายโอนภารกิจ  
ตรวจสอบการนำเข้าตามข้อ ๑ ที่ส่งออกแล้วถูกส่งคืนกลับมา แม้จะมีวัตถุประสงค์เพื่อการจำหน่ายภายในประเทศ  
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาถ่ายโอนภารกิจให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ตรวจสอบ

ข้อ ๔ การถ่ายโอนภารกิจตามข้อ ๑ ข้อ ๒ และข้อ ๓ หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและ  
สหกรณ์จะเป็นผู้รับผิดชอบตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารและควบคุมการปฏิบัติให้เป็นไปตาม  
พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รวมถึงการดำเนินการเมื่อมีการกระทำฝ่าฝืนกฎหมาย ทั้งนี้ การขออนุญาต  
ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เช่น การขอใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร ใบสำคัญ  
การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร เป็นต้น ให้ขออนุญาตกับกระทรวง  
สาธารณสุขเช่นเดิม

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๑๕ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๙ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๙

บุญชัย สมบูรณ์สุข  
(นายบุญชัย สมบูรณ์สุข)

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา



ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
เรื่อง การถ่ายโอนภารกิจให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์  
ตรวจสอบการนำเข้าสินค้าอาหาร (ฉบับที่ ๒)

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ออกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การถ่ายโอนภารกิจให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ตรวจสอบการนำเข้าสินค้าอาหาร ลงวันที่ ๒๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๙ เพื่อความชัดเจนในแนวทางปฏิบัติการถ่ายโอนภารกิจให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ตรวจสอบการนำเข้าสินค้าอาหาร ตามแนวทางที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข (นายปิยะสกล สกลสัตยาทร) ได้เห็นชอบในหลักการบูรณาการทำงานร่วมกันระหว่างกระทรวงสาธารณสุขและกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ณ ตำนนำเข้าให้เป็นจุดเดียวกัน (Single stop service) เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารและอำนวยความสะดวกทางการค้าที่รวดเร็วขึ้น โดยถ่ายโอนภารกิจการกำกับดูแลสินค้าเกษตรที่นำเข้า ณ ตำน และสินค้าเกษตรและอาหารที่ส่งออกแล้ว ถูกส่งคืนกลับมา รวมทั้งแลกเปลี่ยนข้อมูลการนำเข้าเพื่อเฝ้าระวัง ณ สถานที่จำหน่ายภายในประเทศ ซึ่งสอดคล้องตามมติคณะรัฐมนตรีเมื่อวันที่ ๔ มีนาคม ๒๕๔๖ และข้อเสนอจากการประชุมคณะทำงานจัดทำแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพการตรวจสอบการนำเข้า - ส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารซึ่งแต่งตั้งตามคำสั่งคณะกรรมการอาหารการเกษตรและสหกรณ์ สภานิติบัญญัติแห่งชาติ ที่ ๑๔/๒๕๕๘ เมื่อวันที่ ๕ ตุลาคม ๒๕๕๘ โดยข้อ ๑ ของประกาศฯ ได้กำหนดให้การถ่ายโอนภารกิจให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ตรวจสอบนำเข้าสินค้า เฉพาะสินค้าอาหารตามพิกัดศุลกากรและรหัสสถิติ (HS CODE) ตามเอกสารแนบท้ายประกาศฯ นั้น

เนื่องจากปัจจุบันได้มีการปรับปรุงพิกัดศุลกากรตามระบบฮาร์โมนไนซ์ ฉบับปี ๒๐๒๒ (HS ๒๐๒๒) ดังนั้น เพื่อให้พิกัดศุลกากรและรหัสสถิติที่มีการถ่ายโอนภารกิจให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์มีความเป็นปัจจุบัน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงปรับปรุงพิกัดศุลกากรและรหัสสถิติ (HS CODE) โดยให้ยกเลิกเอกสารแนบท้ายตามข้อ ๑ ของประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การถ่ายโอนภารกิจให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ตรวจสอบการนำเข้าสินค้าอาหาร ลงวันที่ ๒๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๙ และให้ใช้เอกสารแนบท้ายประกาศนี้แทน อนึ่ง ไม่ได้มีการเพิ่มเติมชนิดของสินค้าแต่อย่างใด

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

(นายไพศาล คันคุ้ม)  
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

พิกัดศุลกากรและรหัสสถิติที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาถ่ายโอนภารกิจตรวจสอบการนำเข้า  
ให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ลำดับ	พิกัดศุลกากร	รหัสสถิติ	Thai Description	English Description
1	02011000	001	โค	Bullocks and cows
2	02011000	002	กระบือ	Buffaloes
3	02012000	001	โค	Bullocks and cows
4	02012000	002	กระบือ	Buffaloes
5	02013000	001	โค	Bullocks and cows
6	02013000	002	กระบือ	Buffaloes
7	02021000	001	โค	Bullocks and cows
8	02021000	002	กระบือ	Buffaloes
9	02022000	001	โค	Bullocks and cows
10	02022000	002	กระบือ	Buffaloes
11	02023000	001	โค	Bullocks and cows
12	02023000	002	กระบือ	Buffaloes
13	02031100	000	ทั้งตัวและครึ่งตัว	Carcasses and half-carcasses
14	02031200	000	ขาหลัง ขาหน้า และส่วนตัดของขา ดังกล่าว ที่มีกระดูก	Hams, shoulders and cuts thereof, with bone in
15	02031900	000	อื่น ๆ	Other
16	02032100	000	ทั้งตัวและครึ่งตัว	Carcasses and half-carcasses
17	02032200	000	ขาหลัง ขาหน้า และส่วนตัดของขา ดังกล่าว ที่มีกระดูก	Hams, shoulders and cuts thereof, with bone in
18	02032900	000	อื่น ๆ	Other
19	02041000	000	ลูกแกะทั้งตัวและครึ่งตัว สดหรือแช่เย็น	Carcasses and half-carcasses of lamb, fresh or chilled
20	02042100	000	ทั้งตัวและครึ่งตัว	Carcasses and half-carcasses
21	02042200	000	ส่วนตัดแบบอื่นที่มีกระดูก	Other cuts with bone in
22	02042300	000	ไม่มีกระดูก	Boneless
23	02043000	000	ลูกแกะทั้งตัวและครึ่งตัว แช่เย็นจนแข็ง	Carcasses and half-carcasses of lamb, frozen
24	02044100	000	ทั้งตัวและครึ่งตัว	Carcasses and half-carcasses
25	02044200	000	ส่วนตัดแบบอื่นที่มีกระดูก	Other cuts with bone in
26	02044300	000	ไม่มีกระดูก	Boneless
27	02045000	000	เนื้อแพะ	Meat of goats
28	02050000	000	เนื้อม้า เนื้อลา หรือเนื้อล่อ สด แช่เย็น หรือแช่เย็นจนแข็ง	Meat of horses, asses, mules or hinnies, fresh, chilled or frozen
29	02061000	000	ของสัตว์จำพวกโคกระบือ สดหรือแช่เย็น	Of bovine animals, fresh or chilled
30	02062100	000	ลิ้น	Tongues

พิกัดศุลกากรและรหัสสถิติที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาถ่ายโอนภารกิจตรวจสอบการนำเข้า  
ให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ลำดับ	พิกัดศุลกากร	รหัสสถิติ	Thai Description	English Description
31	02062200	000	ตับ	Livers
32	02062900	000	อื่น ๆ	Other
33	02063000	000	ของสุกร สดหรือแช่เย็น	Of swine, fresh or chilled
34	02064100	000	ตับ	Livers
35	02064900	001	หนังสุกรที่บริโภคได้	Edible swine skin
36	02064900	090	อื่น ๆ	Other
37	02068000	000	อื่น ๆ สดหรือแช่เย็น	Other, fresh or chilled
38	02069000	000	อื่น ๆ แช่เย็นจนแข็ง	Other, frozen
39	02071100	000	ทั้งตัว สดหรือแช่เย็น	Not cut in pieces, fresh or chilled
40	02071200	000	ทั้งตัว แช่เย็นจนแข็ง	Not cut in pieces, frozen
41	02071300	000	ชิ้นเนื้อและส่วนอื่น สดหรือแช่เย็น	Cuts and offal, fresh or chilled
42	02071410	000	ปีก	Wings
43	02071420	000	โคนขา	Thighs
44	02071430	000	ตับ	Livers
45	02071491	000	เนื้อที่บดแยกเอากระดูกออกด้วย กรรมวิธีเชิงกล	Mechanically deboned or separated meat
46	02071499	000	อื่น ๆ	Other
47	02072400	000	ทั้งตัว สดหรือแช่เย็น	Not cut in pieces, fresh or chilled
48	02072500	000	ทั้งตัว แช่เย็นจนแข็ง	Not cut in pieces, frozen
49	02072600	000	ชิ้นเนื้อและส่วนอื่น สดหรือแช่เย็น	Cuts and offal, fresh or chilled
50	02072710	000	ตับ	Livers
51	02072791	000	เนื้อที่บดแยกเอากระดูกออกด้วย กรรมวิธีเชิงกล	Mechanically deboned or separated meat
52	02072799	000	อื่น ๆ	Other
53	02074100	000	ทั้งตัว สดหรือแช่เย็น	Not cut in pieces, fresh or chilled
54	02074200	000	ทั้งตัว แช่เย็นจนแข็ง	Not cut in pieces, frozen
55	02074300	000	ตับชนิดที่มีไขมันมาก สดหรือแช่เย็น	Fatty livers, fresh or chilled
56	02074400	000	อื่น ๆ สดหรือแช่เย็น	Other, fresh or chilled
57	02074510	000	ตับชนิดที่มีไขมันมาก	Fatty livers
58	02074590	000	อื่น ๆ	Other
59	02075100	000	ทั้งตัว สดหรือแช่เย็น	Not cut in pieces, fresh or chilled
60	02075200	000	ทั้งตัว แช่เย็นจนแข็ง	Not cut in pieces, frozen
61	02075300	000	ตับชนิดที่มีไขมันมาก สดหรือแช่เย็น	Fatty livers, fresh or chilled
62	02075400	000	อื่น ๆ สดหรือแช่เย็น	Other, fresh or chilled
63	02075510	000	ตับชนิดที่มีไขมันมาก	Fatty livers
64	02075590	000	อื่น ๆ	Other

พิกัดศุลกากรและรหัสสถิติที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาถ่ายโอนภารกิจตรวจสอบการนำเข้า  
ให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ลำดับ	พิกัดศุลกากร	รหัสสถิติ	Thai Description	English Description
65	02076010	000	ทั้งตัว สดหรือแช่เย็น	Not cut in pieces, fresh or chilled
66	02076020	000	ทั้งตัว แช่เย็นจนแข็ง	Not cut in pieces, frozen
67	02076030	000	ชิ้นเนื้อและส่วนอื่น สดหรือแช่เย็น	Cuts and offal, fresh or chilled
68	02076040	000	ชิ้นเนื้อและส่วนอื่น แช่เย็นจนแข็ง	Cuts and offal, frozen
69	02081000	000	ของกระต่ายหรือของกระต่ายป่า	Of rabbits or hares
70	02083000	000	ของไพรเมต	Of primates
71	02084010	000	ของวาฬ โลมาชนิดตอลฟินและชนิด พอร์พัส (สัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมในอันดับ เซตาเซีย) ของแมนาทีและพะยูน (สัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมในอันดับไซเรเนีย)	Of whales, dolphins and porpoises (mammals of the order Cetacea); of manatees and dugongs (mammals of the order Sirenia)
72	02084090	000	อื่น ๆ	Other
73	02085000	001	ตะพาบน้ำไต้หวัน	Taiwan snapping turtles
74	02085000	002	ตะพาบน้ำอื่น ๆ	Other snapping turtles
75	02085000	003	จระเข้	Crocodile
76	02085000	090	อื่น ๆ	Other
77	02086000	000	ของอูฐและของสัตว์จำพวกอูฐอื่น ๆ (คาเมลิติ)	Of camels and other camelids (Camelidae)
78	02089010	000	ขากร	Frogs' legs
79	02089090	001	กวาง	Deer
80	02089090	002	นกกะजाบ	Rice birds
81	02089090	003	จิ้งหรีด	House Cricket
82	02089090	004	ตั๊กแตน	Grasshopper
83	02089090	005	หนอนกอไผ่	Bamboo caterpillar
84	02089090	006	แมลงอื่น ๆ	Other insect
85	02089090	090	อื่น ๆ	other
86	02091000	000	มันหมู	Of pigs
87	02099000	000	อื่น ๆ	Other
88	02109100	000	ของไพรเมต	Of primates
89	02109210	000	ของวาฬ โลมาชนิดตอลฟินและชนิด พอร์พัส (สัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมในอันดับ เซตาเซีย) ของแมนาทีและพะยูน (สัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมในอันดับไซเรเนีย)	Of whales, dolphins and porpoises (mammals of the order Cetacea); of manatees and dugongs (mammals of the order Sirenia)
90	02109290	000	อื่น ๆ	Other
91	02109300	000	ของสัตว์เลื้อยคลาน (รวมถึงงูและสัตว์ จำพวกเต่า)	Of reptiles (including snakes and turtles)

พิกัดศุลกากรและรหัสสถิติที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาถ่ายโอนภารกิจตรวจสอบการนำเข้า  
ให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ลำดับ	พิกัดศุลกากร	รหัสสถิติ	Thai Description	English Description
92	02109910	000	เนื้อไก่ตัดขนาดเท่าลูกเต๋า แช่แข็งแห้ง (ฟรียซ์ไดรต์)	Freeze-dried diced chicken
93	02109920	000	หนังหมูแห้ง	Dried pork skin
94	02109990	000	อื่น ๆ	Other
95	03021100	000	ปลาเทราต์ (แซลมโอทรุดตา ออนโคโรนคัสมายคิส ออนโคโรนคัสคลาร์ก ออนโคโรนคัสอะกัวบอนิตา ออนโคโรนคัสกิลี ออนโคโรนคัสอาปาเช่ และ ออนโคโรนคัสครายโซแกสเตอร์)	Trout ( <i>Salmo trutta</i> , <i>Oncorhynchus mykiss</i> , <i>Oncorhynchus clarki</i> , <i>Oncorhynchus aguabonita</i> , <i>Oncorhynchus gilae</i> , <i>Oncorhynchus apache</i> and <i>Oncorhynchus chrysogaster</i> )
96	03021300	000	ปลาแซลมอนแปซิฟิก (ออนโคโรนคัสเนอร์ก้า ออนโคโรนคัสกอบูสกา ออนโคโรนคัสคีต้า ออนโคโรนคัสซาวิสกา ออนโคโรนคัสคีซุ ออนโคโรนคัสมาซูเอ๊ะ และออนโคโรนคัสโรดูรัส)	Pacific salmon ( <i>Oncorhynchus nerka</i> , <i>Oncorhynchus gorbuscha</i> , <i>Oncorhynchus keta</i> , <i>Oncorhynchus tshawytscha</i> , <i>Oncorhynchus kisutch</i> , <i>Oncorhynchus masou</i> and <i>Oncorhynchus rhodurus</i> )
97	03021400	000	ปลาแซลมอนแอตแลนติก (แซลมโอซาลาร์) และปลาแซลมอนดานูบ (ฮูโกฮูโก)	Atlantic salmon ( <i>Salmo salar</i> ) and Danube salmon ( <i>Hucho hucho</i> )
98	03021900	000	อื่น ๆ	Other
99	03022100	000	ปลาหินหมาพอกจักรมาน (เรนฮาร์ดตีเยียสฮิปโปกลอสซอยเดส ฮิปโปกลอสซัสฮิปโปกลอสซัส ฮิปโปกลอสซัสตีโนเลพิส)	Halibut ( <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> , <i>Hippoglossus hippoglossus</i> , <i>Hippoglossus stenolepis</i> )
100	03022200	000	ปลาเพลซ (พลูโรเนกเทสพลาเทสซา)	Plaice ( <i>Pleuronectes platessa</i> )
101	03022300	000	ปลาโซล (ซนิตโซเลีย)	Sole ( <i>Solea spp.</i> )
102	03022400	000	ปลาเทอบัท (เซตดาแมกซิม่า)	Turbots ( <i>Psetta maxima</i> )
103	03022900	000	อื่น ๆ	Other
104	03023100	000	ปลาแอลบาคอร์หรือปลาทูนาครีบยาว (ทูนนัสอะลาลังกา)	Albacore or longfinned tunas ( <i>Thunnus alalunga</i> )
105	03023200	000	ปลาทูนาครีบเหลือง (ทูนนัสอัลบาแคเรส)	Yellowfin tunas ( <i>Thunnus albacares</i> )
106	03023300	000	ปลาskipjack (ปลาโอท้องแถบ) (แคตสุวอนัสเพลามิส)	Skipjack tuna (stripe-bellied bonito) ( <i>Katsuwonus pelamis</i> )
107	03023400	000	ปลาบิ๊กอายทูนา (ทูนนัสโอบะซัส)	Bigeye tunas ( <i>Thunnus obesus</i> )

พิกัดศุลกากรและรหัสสถิติที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาถ่ายโอนภารกิจตรวจสอบการนำเข้า  
ให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ลำดับ	พิกัดศุลกากร	รหัสสถิติ	Thai Description	English Description
108	03023500	000	ปลาแอตแลนติกบลูฟินทูนาและปลาแปซิฟิกบลูฟินทูนา (ทูน่าสีทึมน้ำทูน่าสีอ่อนเรียนทะเลสี)	Atlantic and Pacific bluefin tunas ( <i>Thunnus thynnus</i> , <i>Thunnus orientalis</i> )
109	03023600	000	ปลาเซาต์เทิร์นบลูฟินทูนา (ทูน่าสีแมคโคโย)	Southern bluefin tunas ( <i>Thunnus maccoyii</i> )
110	03023900	000	อื่น ๆ	Other
111	03024100	000	ปลาแฮร์ริง (คลูเพียฮาร์เรงกัส คลูเพียแพลลาซีโอ)	Herrings ( <i>Clupea harengus</i> , <i>Clupea pallasii</i> )
112	03024200	000	ปลาแอนโชวี (ชนิดเองกรัวลิส)	Anchovies ( <i>Engraulis spp.</i> )
113	03024300	000	ปลาซาร์ดีน (ซาร์ดีนาพิลชาร์ดัส ชนิดซาร์ดีนอป) ปลาซาร์ดีเนลล่า (ชนิดซาร์ดีเนลล่า) ปลาบรึลลิงหรือปลาสปรัต (สปรัตที่สสแปรตที่ส)	Sardines ( <i>Sardina pilchardus</i> , <i>Sardinops spp.</i> ), sardinella ( <i>Sardinella spp.</i> ), brisling or sprats ( <i>Sprattus sprattus</i> )
114	03024400	000	ปลาแมคเคอเรล (สคอมเบอร์สคอมบรัส สคอมเบอร์ออสเตรลาลาซิกัส สคอมเบอร์จาโปนิกัส)	Mackerel ( <i>Scomber scombrus</i> , <i>Scomber australasicus</i> , <i>Scomber japonicus</i> )
115	03024500	000	ปลาแจคแมคเคอเรลและปลาฮอร์สแมคเคอเรล (ชนิดทราซูส)	Jack and horse mackerel ( <i>Trachurus spp.</i> )
116	03024600	000	ปลาโคเบีย (ราชีเซนทรอนคาเนดัม)	Cobia ( <i>Rachycentron canadum</i> )
117	03024700	000	ปลาซอร์ดฟิช (ซิเฟียสกลาดิอุส)	Swordfish ( <i>Xiphias gladius</i> )
118	03024900	000	อื่น ๆ	Other
119	03025100	000	ปลาค็อด (กาดัสมอร์ฮัว กาดัสโอแกก กาดัสมาโครเซฟาลัส)	Cod ( <i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus macrocephalus</i> )
120	03025200	000	ปลาแฮดดอก (เมลานोगรามมัสเอ็กเลฟินัส)	Haddock ( <i>Melanogrammus aeglefinus</i> )
121	03025300	000	ปลาโคล (พอลลาซิอุสไวเรนส์)	Coalfish ( <i>Pollachius virens</i> )
122	03025400	000	ปลาแฮก (ชนิดเมอร์ลัคเซียส ชนิดยูโรฟิซิส)	Hake ( <i>Mertuiccus spp.</i> , <i>Urophycis spp.</i> )
123	03025500	000	ปลาอลาสกาพอลลอค (เทรากราชัลคोगรามมา)	Alaska Pollack ( <i>Theragra chalcogramma</i> )
124	03025600	000	ปลาบลูไวทิง (ไมโครเมซิสทีอุสพอตัสซัว ไมโครเมซิสทีอุสแอนทราลิส)	Blue whittings ( <i>Micromesistius poutassou</i> , <i>Micromesistius australis</i> )
125	03025900	000	อื่น ๆ	Other
126	03027100	001	ปลานิล	Nile tilapia
127	03027100	002	ปลาทับทิม	Red tilapia (Tabtim)
128	03027100	090	อื่น ๆ	Other



พิกัดศุลกากรและรหัสสถิติที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาถ่ายโอนภารกิจตรวจสอบการนำเข้า  
ให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ลำดับ	พิกัดศุลกากร	รหัสสถิติ	Thai Description	English Description
129	03027210	000	ปลาแคทฟิชหางเหลือง (แปงกาเซียสแปงกาเซียส)	Yellowtail catfish ( <i>Pangasius pangasius</i> )
130	03027290	001	ปลาคูก	Walking catfish
131	03027290	090	อื่น ๆ	Other
132	03027300	000	ปลาแคร์ป (ชนิดไซพรีนัส ชนิดคา รัสเซียส ซีโนฟาร์ริงโกดอนอิเดลลัส ชนิดไฮโปพทาลมิชทิส ชนิดเซอร์ไรนัส ไมโลฟาร์ริงโกดอนไฟเซียส แคตลา แคตลา ชนิดลาเปียว ออสทีโอซิลัส ฮาสเซลติ เลปโทบาร์บัสโฮเวนิ ชนิด เมกาโลบรามา)	Carp ( <i>Cyprinus spp.</i> , <i>Carassius spp.</i> , <i>Ctenopharyngodon idellus</i> , <i>Hypophthalmichthys spp.</i> , <i>Cirrhinus spp.</i> , <i>Mylopharyngodon</i> <i>piceus</i> , <i>Catla catla</i> , <i>Labeo spp.</i> , <i>Osteochilus hasselti</i> , <i>Leptobarbus</i> <i>hoeveni</i> , <i>Megalobrama spp.</i> )
133	03027400	000	ปลาไหล (ชนิดแองกูลลา)	Eels ( <i>Anguilla spp.</i> )
134	03027900	001	ปลาซ่อน	Striped snake-head fish
135	03027900	090	อื่น ๆ	Other
136	03028100	000	ปลาฉลามหูและปลาฉลามอื่น ๆ	Dogfish and other sharks
137	03028200	000	ปลากระเบน (ราจิดี)	Rays and skates ( <i>Rajidae</i> )
138	03028300	000	ปลาทุธฟิช (ชนิดดิสโซสตีซัส)	Toothfish ( <i>Dissostichus spp.</i> )
139	03028400	000	ปลากะพงทะเล (ชนิดไดเซนทราคัส)	Seabass ( <i>Dicentrarchus spp.</i> )
140	03028500	000	ปลาซีบรีม (สปาร์ตี)	Seabream ( <i>Sparidae</i> )
141	03028911	000	ปลากรูเพอร์	Grouper
142	03028912	000	ปลาดอกหมากครีบยาว (เพนทาพริออนลงิมานัส)	Longfin mojarra ( <i>Pentaprion longimanus</i> )
143	03028913	000	ปลาบลิ้นท์โนสลิซาร์ดฟิช (ทราชีโนซีฟาลัสไมออปส์)	Bluntnose lizardfish ( <i>Trachinocephalus myops</i> )
144	03028914	000	ปลาซาวาลายแฮร์เทลส์ (เลปทูรา แคนทีซาวาลา) ปลาเบล็งเกอร์ครอก เกอร์ (จอห์นนิอัสเบล็งเจอร์ริ) ปลารีฟส์ ครอกเกอร์ (คริโซเชอร์ออริอัส) และ ปลาบิกอายส์ครอกเกอร์ (เพนนาเฮียแอนี)	Savalai hairtails ( <i>Lepturacanthus savala</i> ), Belanger's croakers ( <i>Johnius</i> <i>belangerii</i> ), Reeve's croakers ( <i>Chrysochir aureus</i> ) and bigeye croakers ( <i>Pennahia anea</i> )
145	03028915	000	ปลาอินเดียเนเทรคฟินส์ (พอลินีมีสอินดิคัส)	Indian threadfins ( <i>Polynemus indicus</i> )
146	03028916	000	ปลาทอร์ปีโดสแคต (เมกาลัสปีสคอร์ด ไคลา) ปลาสปอตซิคเคิลฟิช (ดรีเพน พังกาตา) และปลาเกรทบาร์ราคูตัส (สฟิเรนาบาร์ราคูตา)	Torpedo scads ( <i>Megalaspis</i> <i>cordyla</i> ), spotted sicklefish ( <i>Drepane punctata</i> ) and great barracudas ( <i>Sphyrna barracuda</i> )

พิกัดศุลกากรและรหัสสถิติที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาถ่ายโอนภารกิจตรวจสอบการนำเข้า  
ให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ลำดับ	พิกัดศุลกากร	รหัสสถิติ	Thai Description	English Description
147	03028917	000	ปลาจะละเม็ดดำ (พาราสโตรมาทัสไนเจอร์)	Black pomfrets ( <i>Parastromatus niger</i> )
148	03028918	000	ปลากะพงแดง (ลัตจานัสอาร์เจนติมาคูลาตัส)	Mangrove red snappers ( <i>Lutjanus argentimaculatus</i> )
149	03028919	000	อื่น ๆ	Other
150	03028922	000	ปลาตะเพียน (พันธุ์ฮัสโซลา)	Swamp barb ( <i>Puntius chola</i> )
151	03028923	000	ปลาซิลเวอร์กรันท์ (พามาตาซิสอาร์เจนทีอัส)	Silver grunts ( <i>Pomadasy argenteus</i> )
152	03028927	000	ปลาตะลุมพุก (ที่นิวโลซาอิลิชา)	Hilsa shad ( <i>Tenualosa ilisha</i> )
153	03028928	000	ปลาเค้าดำ (วัลลาโกอัททู) และ ปลากดหัวเสียม (สปีรทาเซ็งกาลา)	Wallago ( <i>Wallago attu</i> ) and giant river-catfish ( <i>Sperata seenghala</i> )
154	03028929	001	ปลาบู๋	Gogies
155	03028929	002	ปลาตะเพียน	Silver barb
156	03028929	003	ปลาสลิด (ทริโชกาสเทอร์เพคโทราลิส)	Snakeskin gourami ( <i>Trichogaster pectoralis</i> )
157	03028929	090	อื่น ๆ	Other
158	03029100	000	ตับ ไช้และมิลท์	Livers, roes and milt
159	03029200	000	ครีบปลาฉลาม (หูฉลาม)	Shark fins
160	03029900	000	อื่น ๆ	Other
161	03031100	000	ปลาซอกคอยแซลมอน (เรดแซลมอน) (ออนคอร์อินคัสเนอร์ก้า)	Sockeye salmon (red salmon) ( <i>Oncorhynchus nerka</i> )
162	03031200	000	ปลาแซลมอนแปซิฟิกอื่น ๆ (ออนโค รินคัสกอบูสกา ออนโครินคัสคีต้า ออนโครินคัสซาวิสกา ออนโค รินคัสคีซซุ ออนโครินคัสมาซูอึะ และ ออนโครินคัสโรตุรัส)	Other Pacific salmon ( <i>Oncorhynchus gorbuscha</i> , <i>Oncorhynchus keta</i> , <i>Oncorhynchus tshawytscha</i> , <i>Oncorhynchus kisutch</i> , <i>Oncorhynchus masou</i> and <i>Oncorhynchus rhodurus</i> )
163	03031300	000	ปลาแซลมอนแอตแลนติก (แซลโมซา ลาร์) และปลาแซลมอนดานูบ (ฮูโกฮูโก)	Atlantic salmon ( <i>Salmo salar</i> ) and Danube salmon ( <i>Hucho hucho</i> )
164	03031400	000	ปลาเทราต์ (แซลโมทรุตตา ออนโค รินคัสมายคิส ออนโครินคัสคลาร์ก ออนโครินคัสอะกัวบอนิตา ออนโค รินคัสกิลี ออนโครินคัสอาปาเช่ และ ออนโครินคัสครายโซแกลสเตอร์)	Trout ( <i>Salmo trutta</i> , <i>Oncorhynchus mykiss</i> , <i>Oncorhynchus clarki</i> , <i>Oncorhynchus aguabonita</i> , <i>Oncorhynchus gilae</i> , <i>Oncorhynchus apache</i> and <i>Oncorhynchus chrysogaster</i> )

พิกัดศุลกากรและรหัสสถิติที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาถ่ายโอนภารกิจตรวจสอบการนำเข้า  
ให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ลำดับ	พิกัดศุลกากร	รหัสสถิติ	Thai Description	English Description
165	03031900	000	อื่น ๆ	Other
166	03032300	000	ปลาทีละเพียส (ชนิดโอริโอโครมิส)	Tilapias ( <i>Oreochromis spp.</i> )
167	03032400	001	ปลาคุก	Walking catfish
168	03032400	090	อื่น ๆ	Other
169	03032500	000	ปลาคาร์ป (ชนิดไซพรีนัส ชนิดคารัสเซียส ซีโนฟาร์ริงโกดอนอิดลัส ชนิดไฮโปพทาลมิกทิส ชนิดเซอร์โรนัส ไมโลฟาร์ริงโกดอนโพเซียส แคตลา แคตลา ชนิดลาเบียว ออสทีโอซิลัส ยาสเซลติ เลบโทบาร์บัสโฮเวนิ ชนิดเมกาโลบราม่า)	Carp ( <i>Cyprinus spp., Carassius spp., Ctenopharyngodon idellus, Hypophthalmichthys spp., Cirrhinus spp., Mylopharyngodon piceus, Catla catla, Labeo spp., Osteochilus hasselti, Leptobarbus hoeveni, Megalobrama spp.</i> )
170	03032600	000	ปลาไหล (ชนิดแองกูลล่า)	Eels ( <i>Anguilla spp.</i> )
171	03032900	000	อื่น ๆ	Other
172	03033100	000	ปลาลิ้นหมาพวกจักรผาน (เรนฮาร์ดตีเยียสฮิปโปกลอสซอยเดส ฮิปโปกลอสซัสฮิปโปกลอสซัส ฮิปโปกลอสซัสตีโนเลพิส)	Halibut ( <i>Reinhardtius hippoglossoides, Hippoglossus hippoglossus, Hippoglossus stenolepis</i> )
173	03033200	000	ปลาเพลซ (พลูโรเนกเทสพลาเทสซา)	Plaice ( <i>Pleuronectes platessa</i> )
174	03033300	000	ปลาโซล (ชนิดโซเลีย)	Sole ( <i>Solea spp.</i> )
175	03033400	000	ปลาเทอบัท (เซตตามักซิมา)	Turbots ( <i>Psetta maxima</i> )
176	03033900	000	อื่น ๆ	Other
177	03034100	000	ปลาแอลบาคอร์หรือปลาทูนาครีบยาว (ทูนัสอะลาลังกา)	Albacore or longfinned tunas ( <i>Thunnus alalunga</i> )
178	03034200	000	ปลาทูนาครีบเหลือง (ทูนัสอัลบาคาเรส)	Yellowfin tunas ( <i>Thunnus albacares</i> )
179	03034300	000	ปลาสคิปแจ็ค (ปลาโอท้องแถบ) (แคตสุไวน์ส เพลามิส)	Skipjack tuna (stripe-bellied bonito) ( <i>Katsuwonus pelamis</i> )
180	03034400	000	ปลาบิกอายทูนา (ทูนัสโอเบซัส)	Bigeye tunas ( <i>Thunnus obesus</i> )
181	03034510	000	ปลาแอตแลนติกบลูฟินทูนา (ทูนัสทินนัส)	Atlantic bluefin tunas ( <i>Thunnus thynnus</i> )
182	03034590	000	ปลาแปซิฟิกบลูฟินทูนา (ทูนัสออเรียนทัลิส)	Pacific bluefin tunas ( <i>Thunnus orientalis</i> )
183	03034600	000	ปลาเซาธ์เทิร์นบลูฟินทูนา (ทูนัสแมคโคยิ)	Southern bluefin tunas ( <i>Thunnus maccoyii</i> )
184	03034910	000	ปลาโอตัว (ทูนัส ทองกอล)	Longtail tuna ( <i>Thunnus tonggol</i> )

พิกัดศุลกากรและรหัสสถิติที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาถ่ายโอนภารกิจตรวจสอบการนำเข้า  
ให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ลำดับ	พิกัดศุลกากร	รหัสสถิติ	Thai Description	English Description
185	03034990	000	อื่น ๆ	Other
186	03035100	000	ปลาแฮร์ริง (คลูเพียฮาร์เรงกัส คลูเพียแพลลาซีโอ)	Herrings ( <i>Clupea harengus</i> , <i>Clupea pallasii</i> )
187	03035300	000	ปลาซาร์ดีน (ซาร์ดีนาพิลชาร์ดัส ชนิด ซาร์ดีนอป) ปลาซาร์ดีเนลล่า (ชนิด ซาร์ดีเนลล่า) ปลาบริสลิ่งหรือปลา สปรัต (สแปรตัสสปรัตตัส)	Sardines ( <i>Sardina pilchardus</i> , <i>Sardinops spp.</i> ), sardinella ( <i>Sardinella spp.</i> ), brisling or sprats ( <i>Sprattus sprattus</i> )
188	03035410	000	ปลาแมคเคอเรล (สคอมเบอร์ส คอมบรัส สคอมเบอร์ออสตราลาซิกัส)	Mackerel ( <i>Scomber scombrus</i> , <i>Scomber australasicus</i> )
189	03035420	000	ปลาแปซิฟิกแมคเคอเรล (สคอมเบอร์จาโปนิกัส)	Pacific mackerel ( <i>Scomber japonicus</i> )
190	03035500	000	ปลาแจคแมคเคอเรลและปลาฮอร์ส แมคเคอเรล (ชนิดทราซูส)	Jack and horse mackerel ( <i>Trachurus spp.</i> )
191	03035600	000	ปลาโคเบีย (ราชีเซนทรอนคานาดัม)	Cobia ( <i>Rachycentron canadum</i> )
192	03035700	000	ปลาซอร์ดฟิช (ซิเฟียสกลาดิอัส)	Swordfish ( <i>Xiphias gladius</i> )
193	03035910	000	ปลาอินเดียแมคเคอเรล (ราสเตรลลิ เกอร์กานาเกอทา) และปลาไอล์แลนด์ แมคเคอเรล (ราสเตรลลิเกอร์ฟาฟนี)	Indian mackerels ( <i>Rastrelliger kanagurta</i> ); Island mackerels ( <i>Rastrelliger faughni</i> )
194	03035920	000	ปลาจะละเม็ดขาว (ชนิดแพมพัส)	Silver pomfrets ( <i>Pampus spp.</i> )
195	03035990	000	อื่น ๆ	Other
196	03036300	000	ปลาค็อด (กาดัสมอร์ฮัว กาดัสโอแกก กาดัสมาโครเซฟาลัส)	Cod ( <i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus macrocephalus</i> )
197	03036400	000	ปลาแฮดดอก (เมลานोगรามมัสอีกลีฟีนัส)	Haddock ( <i>Melanogrammus aeglefinus</i> )
198	03036500	000	ปลาโคล (พอลลาซิอุสไวเรนส์)	Coalfish ( <i>Pollachius virens</i> )
199	03036600	000	ปลาแฮก (ชนิดเมอร์ลิกเซียส ชนิดยูโรฟิซิส)	Hake ( <i>Merluccius spp.</i> , <i>Urophycis spp.</i> )
200	03036700	000	ปลาอลาสกาพอลล็อก (เทรากราชัลคोगรามมา)	Alaska Pollack ( <i>Theragra chalcogramma</i> )
201	03036800	000	ปลาบลูไวทิง (ไมโครมีซิสทีอัส พอทัสซัว ไมโครมีซิสทีอัสออสเตรเลีย)	Blue whittings ( <i>Micromesistius poutassou</i> , <i>Micromesistius australis</i> )
202	03036900	000	อื่น ๆ	Other
203	03038100	000	ปลาฉลามหนูและปลาฉลามอื่น ๆ	Dogfish and other sharks
204	03038200	000	ปลากระเบน (ราจิดี)	Rays and skates ( <i>Rajidae</i> )
205	03038300	000	ปลาทูร์ฟิช (ชนิดดิสโซสตีซัส)	Toothfish ( <i>Dissostichus spp.</i> )
206	03038400	000	ปลากระพงทะเล (ชนิดไดเซนทราร์คัส)	Seabass ( <i>Dicentrarchus spp.</i> )
207	03038911	000	ปลากรูพเพอร์	Grouper

พิกัดศุลกากรและรหัสสถิติที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาถ่ายโอนภารกิจตรวจสอบการนำเข้า  
ให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ลำดับ	พิกัดศุลกากร	รหัสสถิติ	Thai Description	English Description
208	03038913	000	ปลาบสันท์โนสลิซาร์ดฟิช (ทราชีโนซีฟาลัสมายออปส์)	Bluntnose lizardfish ( <i>Trachinocephalus myops</i> )
209	03038914	000	ปลาชวาหลายแฮร์เทลส์ (เลปทูราแคนทัส ชวาลา) ปลาเบล็งเกอร์ครอกเกอร์ (จอห์นนิอัสเบล็งเจอร์ริ) ปลารีฟส์ครอก เกอร์ (ครีโซเชอร์ออร์อัส) และปลาบิก อายส์ครอกเกอร์ (เพนนาเฮียเอเน)	Savalai hairtails ( <i>Lepturacanthus savala</i> ), Belanger's croakers ( <i>Johnius belangerii</i> ), Reeve's croakers ( <i>Chrysochir aureus</i> ) and bigeye croakers ( <i>Pennahia anea</i> )
210	03038915	000	ปลาอินเดียเนเทรดฟีนส์ (พอลินีมีสอินดิคัส)	Indian threadfins ( <i>Polynemus indicus</i> )
211	03038916	000	ปลาทอร์ปิโดสแคต (เมกอลัสปีสคอร์ด ไคลา) ปลาสปอตซิคเคิลฟิช (ตรีเพน พังกาฮา) และปลาเกรทบาร์ราคูดัส (สฟิเรนาบาร์ราคูดา)	Torpedo scads ( <i>Megalaspis cordyla</i> ), spotted sicklefish ( <i>Drepane punctata</i> ) and great barracudas ( <i>Sphyraena barracuda</i> )
212	03038917	000	ปลาจะละเม็ดดำ (พาราสต์โรมาทัสไนเจอร์)	Black pomfrets ( <i>Parastromatus niger</i> )
213	03038918	000	ปลากะพงแดง (ลัตจานัสอาร์เจนติมาคูลาตัส)	Mangrove red snappers ( <i>Lutjanus argentimaculatus</i> )
214	03038919	001	ปลาดอกหมากครีบยาว (เพนทาพริออนลองิมานัส)	Longfin mojarra ( <i>Pentaprion longimanus</i> )
215	03038919	090	อื่น ๆ	Other
216	03038922	000	ปลาตะเพียน (พันทิอัสโชลา)	Swamp barb ( <i>Puntius chola</i> )
217	03038923	000	ปลานวลจันทร์ (ชานอส ชานอส)	Milkfish ( <i>Chanos chanos</i> )
218	03038924	000	ปลาซิลเวอร์กรันท์ (พามาตาซิสอาร์เจนทีอัส)	Silver grunts ( <i>Pomadasys argenteus</i> )
219	03038927	000	ปลาตะลุมพุก (ทีนัวโลซาอิลิชา)	Hilsa shad ( <i>Tenualosa ilisha</i> )
220	03038928	000	ปลาเค้าดำ (วัลลาโกอัททู) และ ปลากดหัวเสียม (สปีราทาซีงาลา)	Wallago ( <i>Wallago attu</i> ) and giant river-catfish ( <i>Sperata seenghala</i> )
221	03038929	001	ปลาบู๋	Gogies
222	03038929	002	ปลาสลิต	Snake skin gourami
223	03038929	090	อื่น ๆ	Other
224	03039100	000	ตับ ไช้และมิลท์	Livers, roes and milt
225	03039200	000	ครีบบปลาฉลาม (หูฉลาม)	Shark fins
226	03039900	000	อื่น ๆ	Other
227	03061711	000	ไม่มีหัว	Headless
228	03061719	000	อื่น ๆ	Other

พิกัดศุลกากรและรหัสสถิติที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาถ่ายโอนภารกิจตรวจสอบการนำเข้า  
ให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ลำดับ	พิกัดศุลกากร	รหัสสถิติ	Thai Description	English Description
229	03061721	001	ทำให้สุกโดยการนึ่งหรือต้ม	Cooked by steaming or by boiling in water
230	03061721	090	อื่น ๆ	Other
231	03061722	001	ทำให้สุกโดยการนึ่งหรือต้ม	Cooked by steaming or by boiling in water
232	03061722	090	อื่น ๆ	Other
233	03061729	001	ทำให้สุกโดยการนึ่งหรือต้ม	Cooked by steaming or by boiling in water
234	03061729	090	อื่น ๆ	Other
235	03061730	000	กุ้งก้ามกราม (มาโครบราเชียมโรเซนเบิร์กิโอ)	Giant river prawns ( <i>Macrobrachium rosenbergii</i> )
236	03061790	000	อื่น ๆ	Other
237	03063631	000	กุ้งกุลาดำ (เพนอสโมโนดอน)	Giant tiger prawns ( <i>Penaeus monodon</i> )
238	03063632	000	กุ้งขาว (ลิโตนอสวานไม)	Whiteleg shrimps ( <i>Litopenaeus vannamei</i> )
239	03063633	000	กุ้งก้ามกราม (มาโครบราเชียมโรเซนเบิร์กิโอ)	Giant river prawns ( <i>Macrobrachium rosenbergii</i> )
240	03063639	000	อื่น ๆ	Other
241	04072100	000	ของไก่ชนิดแกลลัสโดเมสติกัส	Of fowls of the species <i>Gallus domesticus</i>
242	04072910	000	ไซเป็ด	Of ducks
243	04072990	000	อื่น ๆ	Other
244	04079010	000	ของไก่ชนิดแกลลัสโดเมสติกัส	Of fowls of the species <i>Gallus domesticus</i>
245	04079020	000	ไซเป็ด	Of ducks
246	04079090	000	อื่น ๆ	Other
247	05040000	000	ไส้ อุ้งกระเพาะ (แบลตเตอร์) และ กระเพาะอาหารของสัตว์ (นอกจาก ของปลา) ทั้งอันหรือแบ่งเป็นชิ้น สด แช่เย็น แช่เย็นจนแข็ง ใส่เกลือ แช่ น้ำเกลือแห้ง หรือรมควัน	Guts, bladders and stomachs of animals (other than fish), whole and pieces thereof, fresh, chilled, frozen, salted, in brine, dried or smoked
248	09011120	000	อะราบิก้า	Arabica
249	09011130	000	โรบัสต้า	Robusta
250	09011190	000	อื่น ๆ	Other
251	09011220	000	อะราบิก้าหรือโรบัสต้า	Arabica or Robusta
252	09011290	000	อื่น ๆ	Other

พิกัดศุลกากรและรหัสสถิติที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาถ่ายโอนภารกิจตรวจสอบการนำเข้า  
ให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ลำดับ	พิกัดศุลกากร	รหัสสถิติ	Thai Description	English Description
253	09019010	000	เปลือกและเยื่อของกาแฟ	Coffee husks and skins
254	09051000	000	ไม่บดและไม่ป่น	Neither crushed nor ground
255	09052000	000	บดหรือป่น	Crushed or ground
256	09109110	000	หอมแขก	Curry
257	09109190	000	อื่น ๆ	Other
258	10011900	000	อื่น ๆ	Other
259	10019911	000	เมสลิน	Meslin
260	10019919	000	อื่น ๆ	Other
261	10029000	000	อื่น ๆ	Other
262	10039000	000	อื่น ๆ	Other
263	10059091	000	สำหรับมนุษย์บริโภค	Fit for human consumption
264	10061090	001	ข้าวเปลือกเจ้า อื่นๆ	Non-glutinous rice in the husk
265	10061090	002	ข้าวเปลือกเหนียว อื่นๆ	Glutinous rice in the husk
266	10062010	001	ข้าวกล้องหอมมะลิไทย 100%	Husked rice (cargo rice) of Thai Hom Mali rice 100%
267	10062010	004	ข้าวกล้องหอมมะลิไทย 5%	Husked rice (cargo rice) of Thai Hom Mali rice 5%
268	10062010	005	ข้าวกล้องหอมมะลิไทย 10%	Husked rice (cargo rice) of Thai Hom Mali rice 10%
269	10062010	006	ข้าวกล้องหอมมะลิไทย 15%	Husked rice (cargo rice) of Thai Hom Mali rice 15%
270	10062010	500	ข้าวกล้องหอมมะลิไทย 100% (ข้าวอินทรีย์)	Husked rice (cargo rice) of Thai Hom Mali rice 100% (Organic)
271	10062010	505	ข้าวกล้องหอมมะลิไทย 5% (ข้าวอินทรีย์)	Husked rice (cargo rice) of Thai Hom Mali rice 5% (Organic)
272	10062010	510	ข้าวกล้องหอมมะลิไทย 10% (ข้าวอินทรีย์)	Husked rice (cargo rice) of Thai Hom Mali rice 10% (Organic)
273	10062010	515	ข้าวกล้องหอมมะลิไทย 15% (ข้าวอินทรีย์)	Husked rice (cargo rice) of Thai Hom Mali rice 15% (Organic)
274	10062090	001	ข้าวกล้องหอมไทย 100%	Husked rice (cargo rice) of Thai Fragrant rice, Thai Jasmine rice, Thai Aromatic rice or any other names of same meaning 100%

พิกัดศุลกากรและรหัสสถิติที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาถ่ายโอนภารกิจตรวจสอบการนำเข้า  
ให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ลำดับ	พิกัดศุลกากร	รหัสสถิติ	Thai Description	English Description
275	10062090	003	ข้าวกล้องหอมไทย 5%	Husked rice (cargo rice) of Thai Fragrant rice, Thai Jasmine rice, Thai Aromatic rice or any other names of same meaning 5%
276	10062090	005	ข้าวกล้องหอมไทย 10%	Husked rice (cargo rice) of Thai Fragrant rice, Thai Jasmine rice, Thai Aromatic rice or any other names of same meaning 10%
277	10062090	007	ข้าวกล้องหอมไทย 15%	Husked rice (cargo rice) of Thai Fragrant rice, Thai Jasmine rice, Thai Aromatic rice or any other names of same meaning 15%
278	10062090	009	ข้าวกล้องอื่น 100% ชั้น 1	Other husked rice (cargo rice) 100% Grade A
279	10062090	010	ข้าวกล้องอื่น 5%	Other husked rice (cargo rice) 5%
280	10062090	011	ข้าวกล้องอื่น 10%	Other husked rice (cargo rice) 10%
281	10062090	012	ข้าวกล้องอื่น 15%	Other husked rice (cargo rice) 15%
282	10062090	013	ข้าวกล้อง 20%	Husked rice (cargo rice) 20%
283	10062090	014	ข้าวกล้อง 25%	Husked rice (cargo rice) 25%
284	10062090	015	ข้าวกล้อง 35%	Husked rice (cargo rice) 35%
285	10062090	018	ข้าวกล้องอื่น 100% ชั้น 2	Other husked rice (cargo rice) 100% Grade B
286	10062090	019	ข้าวกล้องอื่น 100% ชั้น 3	Other husked rice (cargo rice) 100% Grade C
287	10062090	501	ข้าวกล้องหอมไทย (ข้าวอินทรีย์)	Husked rice (cargo rice) of Thai Fragrant rice, Thai Jasmine rice, Thai Aromatic rice or any other names of same meaning (Organic)
288	10062090	504	ข้าวกล้องมิได้ระบุไว้ที่อื่น (ตามตัวอย่าง) (ข้าวอินทรีย์)	Husked rice, n.e.s. (as sample) (Organic)
289	10062090	505	ข้าวกล้องมิได้ระบุไว้ที่อื่น (ข้าวอินทรีย์)	Husked rice, n.e.s. (Organic)
290	10062090	506	ข้าวกล้องหอมไทย 100% (ข้าวอินทรีย์)	Husked rice (cargo rice) of Thai Fragrant rice, Thai Jasmine rice, Thai Aromatic rice or any other names of same meaning 100% (Organic)



พิกัดศุลกากรและรหัสสถิติที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาถ่ายโอนภารกิจตรวจสอบการนำเข้า  
ให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ลำดับ	พิกัดศุลกากร	รหัสสถิติ	Thai Description	English Description
291	10062090	507	ข้าวกล้องหอมไทย 5% (ข้าวอินทรีย์)	Husked rice (cargo rice) of Thai Fragrant rice, Thai Jasmine rice, Thai Aromatic rice or any other names of same meaning 5% (Organic)
292	10062090	508	ข้าวกล้องหอมไทย 10% (ข้าวอินทรีย์)	Husked rice (cargo rice) of Thai Fragrant rice, Thai Jasmine rice, Thai Aromatic rice or any other names of same meaning 10% (Organic)
293	10062090	509	ข้าวกล้องหอมไทย 15% (ข้าวอินทรีย์)	Husked rice (cargo rice) of Thai Fragrant rice, Thai Jasmine rice, Thai Aromatic rice or any other names of same meaning 15% (Organic)
294	10062090	600	ข้าวกล้องึ่ง (ตามตัวอย่าง)	Husked rice (cargo rice) parboiled (as sample)
295	10062090	601	ข้าวกล้องหอมไทย (ตามตัวอย่าง)	Husked rice (cargo rice) of Thai Fragrant rice, Thai Jasmine rice, Thai Aromatic rice or any other names of same meaning (as sample)
296	10062090	604	ข้าวกล้องมิได้ระบุไว้ที่อื่น (ตามตัวอย่าง)	Husked rice, n.e.s. (as sample)
297	10062090	605	ข้าวกล้องหอมไทย (ตามตัวอย่าง) (ข้าวอินทรีย์)	Husked rice (cargo rice) of Thai Fragrant rice, Thai Jasmine rice, Thai Aromatic rice or any other names of same meaning (as sample) (Organic)
298	10062090	606	ข้าวกล้องเจ้าสีดำ สีม่วงดำ และสีม่วง ชั้นดีเลิศ	Husked Black, Dark purple, and Purple rice (cargo rice) Prime quality
299	10062090	607	ข้าวกล้องเจ้าสีดำ สีม่วงดำ และสีม่วง ชั้นดีพิเศษ	Husked Black, Dark purple, and Purple rice (cargo rice) Superb quality
300	10062090	608	ข้าวกล้องเจ้าสีดำ สีม่วงดำ และสีม่วง ชั้นดีเลิศ (ข้าวอินทรีย์)	Husked Black, Dark purple, and Purple rice (cargo rice) Prime quality (Organic)
301	10062090	609	ข้าวกล้องเจ้าสีดำ สีม่วงดำ และสีม่วง ชั้นดีพิเศษ (ข้าวอินทรีย์)	Husked Black, Dark purple, and Purple rice (cargo rice) Superb quality (Organic)
302	10062090	610	ข้าวกล้องเจ้าสีดำ สีม่วงดำ และสีม่วง (ตามตัวอย่าง)	Husked Black, Dark purple, and Purple rice (cargo rice) (as sample)

พิกัดศุลกากรและรหัสสถิติที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาถ่ายโอนภารกิจตรวจสอบการนำเข้า  
ให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ลำดับ	พิกัดศุลกากร	รหัสสถิติ	Thai Description	English Description
303	10062090	611	ข้าวกล้องเจ้าสีดำ สีม่วงดำ และสีม่วง (ตามตัวอย่าง) (ข้าวอินทรีย์)	Husked Black, Dark purple, and Purple rice (cargo rice) (as sample) (Organic)
304	10062090	612	ข้าวกล้องเจ้าสีแดง ชั้นดีเลิศ	Husked Red rice (cargo rice) Prime quality
305	10062090	613	ข้าวกล้องเจ้าสีแดง ชั้นดีพิเศษ	Husked Red rice (cargo rice) Superb quality
306	10062090	614	ข้าวกล้องเจ้าสีแดง ชั้นดีเลิศ (ข้าวอินทรีย์)	Husked Red rice (cargo rice) Prime quality (Organic)
307	10062090	615	ข้าวกล้องเจ้าสีแดง ชั้นดีพิเศษ (ข้าวอินทรีย์)	Husked Red rice (cargo rice) Superb quality (Organic)
308	10062090	616	ข้าวกล้องเจ้าสีแดง (ตามตัวอย่าง)	Husked Red rice (cargo rice) (as sample)
309	10062090	617	ข้าวกล้องเจ้าสีแดง (ตามตัวอย่าง) (ข้าวอินทรีย์)	Husked Red rice (cargo rice) (as sample) (Organic)
310	10062090	618	ข้าวกล้องเหนียวสีดำ สีม่วงดำ และสีม่วง ชั้นดี	Husked Black, Dark purple, and Purple Glutinous rice (cargo rice) Best quality
311	10062090	619	ข้าวกล้องเหนียวสีดำ สีม่วงดำ และสีม่วง ชั้นมาตรฐาน	Husked Black, Dark purple, and Purple Glutinous rice (cargo rice) Standard quality
312	10062090	620	ข้าวกล้องเหนียวสีดำ สีม่วงดำ และสีม่วง ชั้นดี (ข้าวอินทรีย์)	Husked Black, Dark purple, and Purple Glutinous rice (cargo rice) Best quality (Organic)
313	10062090	621	ข้าวกล้องเหนียวสีดำ สีม่วงดำ และสีม่วง ชั้นมาตรฐาน (ข้าวอินทรีย์)	Husked Black, Dark purple, and Purple Glutinous rice (cargo rice) Standard quality (Organic)
314	10062090	622	ข้าวกล้องเหนียวสีดำ สีม่วงดำ และสีม่วง (ตามตัวอย่าง)	Husked Black, Dark purple, and Purple Glutinous rice (cargo rice) (as sample)
315	10062090	623	ข้าวกล้องเหนียวสีดำ สีม่วงดำ และสีม่วง (ตามตัวอย่าง) (ข้าวอินทรีย์)	Husked Black, Dark purple, and Purple Glutinous rice (cargo rice) (as sample) (Organic)
316	10062090	624	ข้าวกล้องเหนียวสีแดง ชั้นดีเลิศ	Husked Red Glutinous rice (cargo rice) Prime quality
317	10062090	625	ข้าวกล้องเหนียวสีแดง ชั้นดีพิเศษ	Husked Red Glutinous rice (cargo rice) Superb quality

พิกัดศุลกากรและรหัสสถิติที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาถ่ายโอนภารกิจตรวจสอบการนำเข้า  
ให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ลำดับ	พิกัดศุลกากร	รหัสสถิติ	Thai Description	English Description
318	10062090	626	ข้าวกล้องเหนียวสีแดง ชั้นดีเลิศ (ข้าวอินทรีย์)	Husked Red Glutinous rice Prime quality (Organic)
319	10062090	627	ข้าวกล้องเหนียวสีแดง ชั้นดีพิเศษ (ข้าวอินทรีย์)	Husked Red Glutinous rice (cargo rice) Superb quality (Organic)
320	10062090	628	ข้าวกล้องเหนียวสีแดง (ตามตัวอย่าง)	Husked Red Glutinous rice (cargo rice) (as sample)
321	10062090	629	ข้าวกล้องเหนียวสีแดง (ตามตัวอย่าง) (ข้าวอินทรีย์)	Husked Red Glutinous rice (cargo rice) (as sample) (Organic)
322	10062090	630	ข้าวกล้องสีผสมพิเศษ (ตามตัวอย่าง)	Special mixed colour rice (cargo rice) (as sample)
323	10062090	631	ข้าวกล้องสีผสมพิเศษ (ตามตัวอย่าง) (ข้าวอินทรีย์)	Special mixed colour rice (cargo rice) (as sample) (organic)
324	10062090	632	ข้าวกล้องสีที่มีได้ระบุไว้ที่อื่น (ตามตัวอย่าง)	Husked colour rice, n.e.s. (as sample)
325	10062090	633	ข้าวกล้องสีที่มีได้ระบุไว้ที่อื่น (ตามตัวอย่าง) (ข้าวอินทรีย์)	Husked colour rice, n.e.s. (as sample) (organic)
326	10063030	001	ข้าวเหนียวขาว 100% (ตามตัวอย่าง)	Glutinous rice 100% (as sample)
327	10063030	002	ข้าวเหนียวขาว 5% (ตามตัวอย่าง)	Glutinous rice 5% (as sample)
328	10063030	003	ข้าวเหนียวขาว 10%	Glutinous rice 10%
329	10063030	004	ข้าวเหนียวขาว 15%	Glutinous rice 15%
330	10063030	005	ข้าวเหนียวขาว 20%	Glutinous rice 20%
331	10063030	006	ข้าวเหนียวขาว 25%	Glutinous rice 25%
332	10063030	007	ข้าวเหนียวขาว 30%	Glutinous rice 30%
333	10063030	008	ข้าวเหนียวขาว 35%	Glutinous rice 35%
334	10063030	500	ข้าวเหนียวที่สีมาบ้าง หรือสีทั้งหมด ที่มีได้ระบุไว้ที่อื่น (ข้าวอินทรีย์)	Glutinous rice semi-milled or wholly milled, n.e.s (Organic)
335	10063030	601	ข้าวเหนียวที่สีมาบ้าง หรือสีทั้งหมด ที่มีได้ระบุไว้ที่อื่น (ตามตัวอย่าง)	Glutinous rice semi-milled or wholly milled, n.e.s (as sample)
336	10063030	602	ข้าวเหนียวที่สีมาบ้าง หรือสีทั้งหมด ที่มีได้ระบุไว้ที่อื่น (ตามตัวอย่าง) (ข้าวอินทรีย์)	Glutinous rice semi-milled or wholly milled, n.e.s (as sample) (Organic)
337	10063040	001	ข้าวเจ้าขาวหอมมะลิไทย 100%	White non-glutinous rice of Thai Hom Mali rice 100%
338	10063040	004	ข้าวเจ้าขาวหอมมะลิไทย 5%	White non-glutinous rice of Thai Hom Mali rice 5%
339	10063040	005	ข้าวเจ้าขาวหอมมะลิไทย 10%	White non-glutinous rice of Thai Hom Mali rice 10%

พิกัดศุลกากรและรหัสสถิติที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาถ่ายโอนภารกิจตรวจสอบการนำเข้า  
ให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ลำดับ	พิกัดศุลกากร	รหัสสถิติ	Thai Description	English Description
340	10063040	006	ข้าวเจ้าขาวหอมมะลิไทย 15%	White non-glutinous rice of Thai Hom Mali rice 15%
341	10063040	500	ข้าวเจ้าขาวหอมมะลิไทย 100% (ข้าวอินทรีย์)	White non-glutinous rice of Thai Hom Mali rice 100% (Organic)
342	10063040	505	ข้าวเจ้าขาวหอมมะลิไทย 5% (ข้าวอินทรีย์)	White non-glutinous rice of Thai Hom Mali rice 5% (Organic)
343	10063040	510	ข้าวเจ้าขาวหอมมะลิไทย 10% (ข้าวอินทรีย์)	White non-glutinous rice of Thai Hom Mali rice 10% (Organic)
344	10063040	515	ข้าวเจ้าขาวหอมมะลิไทย 15% (ข้าวอินทรีย์)	White non-glutinous rice of Thai Hom Mali rice 15% (Organic)
345	10063050	001	ข้าวบาสมาดิ	Basmati rice
346	10063050	600	ข้าวเจ้าบาสมาดิ (ตามตัวอย่าง)	White non-glutinous rice of Basmati rice (as sample)
347	10063060	000	ข้าวมาลีส	Malys rice
348	10063070	001	ข้าวเจ้าขาวหอมไทย 100%	White non-glutinous rice of Thai Fragrant rice, Thai Jasmine rice, Thai Aromatic rice or any other names of same meaning 100%
349	10063070	002	ข้าวเจ้าขาวหอมไทย 5%	White non-glutinous rice of Thai Fragrant rice, Thai Jasmine rice, Thai Aromatic rice or any other names of same meaning 5%
350	10063070	003	ข้าวเจ้าขาวหอมไทย 10%	White non-glutinous rice of Thai Fragrant rice, Thai Jasmine rice, Thai Aromatic rice or any other names of same meaning 10%
351	10063070	004	ข้าวเจ้าขาวหอมไทย 15%	White non-glutinous rice of Thai Fragrant rice, Thai Jasmine rice, Thai Aromatic rice or any other names of same meaning 15%
352	10063070	500	ข้าวเจ้าขาวหอมไทย (ข้าวอินทรีย์)	White non-glutinous rice of Thai Fragrant rice, Thai Jasmine rice, Thai Aromatic rice or any other names of same meaning (Organic)

พิกัดศุลกากรและรหัสสถิติที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาถ่ายโอนภารกิจตรวจสอบการนำเข้า  
ให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ลำดับ	พิกัดศุลกากร	รหัสสถิติ	Thai Description	English Description
353	10063070	501	ข้าวเจ้าขาวหอมไทย 100% (ข้าวอินทรีย์)	White non-glutinous rice of Thai Fragrant rice, Thai Jasmine rice, Thai Aromatic rice or any other names of same meaning 100% (Organic)
354	10063070	502	ข้าวเจ้าขาวหอมไทย 5% (ข้าวอินทรีย์)	White non-glutinous rice of Thai Fragrant rice, Thai Jasmine rice, Thai Aromatic rice or any other names of same meaning 5% (Organic)
355	10063070	503	ข้าวเจ้าขาวหอมไทย 10% (ข้าวอินทรีย์)	White non-glutinous rice of Thai Fragrant rice, Thai Jasmine rice, Thai Aromatic rice or any other names of same meaning 10% (Organic)
356	10063070	504	ข้าวเจ้าขาวหอมไทย 15% (ข้าวอินทรีย์)	White non-glutinous rice of Thai Fragrant rice, Thai Jasmine rice, Thai Aromatic rice or any other names of same meaning 15% (Organic)
357	10063070	600	ข้าวเจ้าขาวหอมไทย (ตามตัวอย่าง)	White non-glutinous rice of Thai Fragrant rice, Thai Jasmine rice, Thai Aromatic rice or any other names of same meaning (as sample)
358	10063070	601	ข้าวเจ้าขาวหอมไทย (ตามตัวอย่าง) (ข้าวอินทรีย์)	White non-glutinous rice of Thai Fragrant rice, Thai Jasmine rice, Thai Aromatic rice or any other names of same meaning (as sample) (Organic)
359	10063091	001	ข้าวเจ้าขาวนึ่ง 100% คัด	Parboiled rice 100% Sortexed
360	10063091	002	ข้าวเจ้าขาวนึ่ง 100%	Parboiled rice 100%
361	10063091	003	ข้าวเจ้าขาวนึ่ง 5% คัด	Parboiled rice 5% Sortexed
362	10063091	004	ข้าวเจ้าขาวนึ่ง 5%	Parboiled rice 5%
363	10063091	005	ข้าวเจ้าขาวนึ่ง 10% คัด	Parboiled rice 10% Sortexed
364	10063091	006	ข้าวเจ้าขาวนึ่ง 10%	Parboiled rice 10%
365	10063091	007	ข้าวเจ้าขาวนึ่ง 15%	Parboiled rice 15%

พิกัดศุลกากรและรหัสสถิติที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาถ่ายโอนภารกิจตรวจสอบการนำเข้า  
ให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ลำดับ	พิกัดศุลกากร	รหัสสถิติ	Thai Description	English Description
366	10063091	008	ข้าวเจ้าขาวนึ่ง 25%	Parboiled rice 25%
367	10063091	600	ข้าวเจ้าขาวนึ่ง (ตามตัวอย่าง)	Parboiled rice (as sample)
368	10063099	009	ข้าวเจ้าขาวอื่น 100% ชั้น 1	Other white non-glutinous rice 100% Grade A
369	10063099	010	ข้าวเจ้าขาวอื่น 100% ชั้น 2	Other white non-glutinous rice 100% Grade B
370	10063099	011	ข้าวเจ้าขาวอื่น 100% ชั้น 3	Other white non-glutinous rice 100% Grade C
371	10063099	012	ข้าวเจ้าขาวอื่น 5%	Other white non-glutinous rice 5%
372	10063099	013	ข้าวเจ้าขาวอื่น 10%	Other white non-glutinous rice 10%
373	10063099	014	ข้าวเจ้าขาวอื่น 15%	Other white non-glutinous rice 15%
374	10063099	015	ข้าวเจ้าขาวญี่ปุ่น (ตามตัวอย่าง)	White non-glutinous rice of Japonica rice (as sample)
375	10063099	017	ข้าวเจ้าขาว 20% (ตามตัวอย่าง)	White non-glutinous rice 20% (as sample)
376	10063099	018	ข้าวเจ้าขาว 25%	white non-glutinous rice 25%
377	10063099	019	ข้าวเจ้าขาว 30% (ตามตัวอย่าง)	White non-glutinous rice 30% (as sample)
378	10063099	020	ข้าวเจ้าขาว 35%	white non-glutinous rice 35%
379	10063099	021	ข้าวเจ้าขาว 40% (ตามตัวอย่าง)	White non-glutinous rice 40% (as sample)
380	10063099	022	ข้าวเจ้าขาว 45%	white non-glutinous rice 45%
381	10063099	023	ข้าวเจ้าขาวชนิดที่เคลือบวิตามิน (ตามตัวอย่าง)	White non-glutinous rice, vitamin coated (as sample)
382	10063099	025	ข้าวเสบียงเรือ	Rice for ship stores
383	10063099	027	ข้าวเจ้าขาว 25% เลิศ	white non-glutinous rice 25% Super
384	10063099	501	ข้าวเจ้าที่สีมาบ้างหรือสีทั้งหมด ที่มีได้ ระบุไว้ที่อื่น (ข้าวอินทรีย์)	Non-glutinous rice, semi-milled or wholly milled, n.e.s (Organic)
385	10063099	601	ข้าวเจ้าที่สีมาบ้างหรือสีทั้งหมด ที่มีได้ ระบุไว้ที่อื่น (ตามตัวอย่าง)	Non-glutinous rice, semi-milled or wholly milled, n.e.s (as sample)
386	10063099	602	ข้าวเจ้าที่สีมาบ้างหรือสีทั้งหมด ที่มีได้ ระบุไว้ที่อื่น (ตามตัวอย่าง) (ข้าวอินทรีย์)	Non-glutinous rice, semi-milled or wholly milled, n.e.s (as sample) (Organic)
387	10063099	603	ข้าวผสมพิเศษที่สีมาบ้างหรือสีทั้งหมด ที่มีได้ระบุไว้ที่อื่น (ตามตัวอย่าง)	Special mixed rice, semi-milled or wholly milled, n.e.s (as sample)
388	10063099	090	อื่น ๆ	Other

พิกัดศุลกากรและรหัสสถิติที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาถ่ายโอนภารกิจตรวจสอบการนำเข้า  
ให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ลำดับ	พิกัดศุลกากร	รหัสสถิติ	Thai Description	English Description
389	10064090	001	ปลายข้าวกล้อง (ตามตัวอย่าง)	Husked rice (cargo rice), broken (as sample)
390	10064090	002	ปลายข้าวกล้องนึ่ง (ตามตัวอย่าง)	Husked rice (cargo rice), broken parboiled (as sample)
391	10064090	003	ปลายข้าวเจ้าขาวหอมมะลิไทย เอวัน เลิศพิเศษ	Broken non-glutinous rice of Thai Hom Mali rice A1 Extra Super
392	10064090	004	ปลายข้าวเจ้าขาวอื่น เอวันเลิศพิเศษ	Other broken non-glutinous rice A1 Extra Super
393	10064090	005	ปลายข้าวเจ้าขาวหอมมะลิไทย เอวันเลิศ	Broken non-glutinous rice of Thai Hom Mali rice A1 Super
394	10064090	006	ปลายข้าวเจ้าขาวอื่น เอวันเลิศ	Other broken non-glutinous rice A1 Super
395	10064090	010	ปลายข้าวเจ้าขาวหอมไทย เอวันเลิศพิเศษ	Broken non-glutinous rice of Thai Fragrant rice, Thai Jasmine rice, Thai Aromatic rice or any other names of same meaning A1 Extra Super
396	10064090	012	ปลายข้าวเจ้าขาวหอมไทย เอวันเลิศ	Broken non-glutinous rice of Thai Fragrant rice, Thai Jasmine rice, Thai Aromatic rice or any other names of same meaning A1 Super
397	10064090	018	ปลายข้าวหนึ่ง เอวัน	Broken rice parboiled A1
398	10064090	019	ปลายข้าวเหนียว เอวัน	Broken glutinous rice A1
399	10064090	500	ปลายข้าวเจ้าขาวหอมมะลิไทย เอวัน เลิศพิเศษ (ข้าวอินทรีย์)	Broken non-glutinous rice of Thai Hom Mali rice A1 Extra Super (Organic)
400	10064090	501	ปลายข้าวเจ้าขาวหอมมะลิไทย เอวัน เลิศ (ข้าวอินทรีย์)	Broken non-glutinous rice of Thai Hom Mali rice A1 Super (Organic)
401	10064090	600	ปลายข้าวเจ้าที่มีได้ระบุไว้ที่อื่น (ตามตัวอย่าง)	Broken non-glutinous rice, n.e.s (as sample)
402	10064090	601	ปลายข้าวหนึ่งที่มีได้ระบุไว้ที่อื่น (ตามตัวอย่าง)	Broken rice parboiled, n.e.s. (as sample)
403	10064090	602	ปลายข้าวเหนียวที่มีได้ระบุไว้ที่อื่น (ตามตัวอย่าง)	Broken glutinous rice, n.e.s (as sample)

พิกัดศุลกากรและรหัสสถิติที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาถ่ายโอนภารกิจตรวจสอบการนำเข้า  
ให้หน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ลำดับ	พิกัดศุลกากร	รหัสสถิติ	Thai Description	English Description
404	10064090	603	ปลายข้าวเจ้าขาวหอมไทย (ตามตัวอย่าง)	Broken non-glutinous rice of Thai Fragrant rice, Thai Jasmine rice, Thai Aromatic rice or any other names of same meaning (as sample)
405	10064090	604	ปลายข้าวกล้องที่มีได้ระบุไว้ที่อื่น (ตามตัวอย่าง)	Broken husked rice (cargo rice), n.e.s (as sample)
406	10064090	605	ปลายข้าวเจ้าที่มีได้ระบุไว้ที่อื่น (ตามตัวอย่าง) (ข้าวอินทรีย์)	Broken non-glutinous rice, n.e.s (as sample) (Organic)
407	10064090	606	ปลายข้าวึ่งที่มีได้ระบุไว้ที่อื่น (ตามตัวอย่าง) (ข้าวอินทรีย์)	Broken rice parboiled, n.e.s. (as sample) (Organic)
408	10064090	607	ปลายข้าวเหนียวที่มีได้ระบุไว้ที่อื่น (ตามตัวอย่าง) (ข้าวอินทรีย์)	Broken glutinous rice, n.e.s (as sample) (Organic)
409	10064090	608	ปลายข้าวเจ้าขาวหอมไทย (ตามตัวอย่าง) (ข้าวอินทรีย์)	Broken non-glutinous rice of Thai Fragrant rice, Thai Jasmine rice, Thai Aromatic rice or any other names of same meaning (as sample) (Organic)
410	10064090	609	ปลายข้าวกล้องที่มีได้ระบุไว้ที่อื่น (ตามตัวอย่าง) (ข้าวอินทรีย์)	Broken husked rice (cargo rice), n.e.s (as sample) (Organic)
411	10079000	000	อื่น ๆ	Other
412	10081000	000	บั๊กกีว	Buckwheat
413	10089000	001	ลูกเดือยทั้งเปลือก	Pearl barley or adlay, in shell
414	10089000	090	อื่น ๆ	Other
415	12019000	001	ชนิดที่บริโภคได้	Edible
416	12024100	001	ชนิดที่บริโภคได้	Edible
417	12024200	001	ชนิดที่บริโภคได้	Edible
418	12030000	000	เนื้อมะพร้าวแห้ง (โคปรา)	Copra
419	12040000	000	ลินสีด จะทำให้แตกหรือไม่ก็ตาม	Linseed, whether or not broken
420	12074010	000	ที่บริโภคได้	Edible
421	12075000	000	เมล็ดมัสตาร์ด	Mustard seeds
422	12077000	090	เมล็ดแดงอื่น ๆ	Other
423	12079940	000	เมล็ดอิลลิปตี (อิลลิปตินัด)	Illipe seeds (Illipe nuts)



## ภาคผนวก ๖



ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายเพื่อใช้เป็นหลักฐานประกอบการพิจารณาอนุญาต หรือต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือออกหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร ภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด-19) พ.ศ. ๒๕๖๕

เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด-19) ในประเทศไทย ส่งผลกระทบให้การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย เพื่อใช้เป็นหลักฐานประกอบการพิจารณาอนุญาต หรือต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือออกหนังสือรับรอง ไม่สามารถดำเนินการได้เหมือนในภาวะปกติ

ดังนั้นเพื่อให้การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด-19) เป็นไปตามหลักวิชาการ เป็นมาตรฐานเดียวกัน และรักษาไว้ซึ่งความเชื่อมั่นต่อระบบการตรวจสอบและรับรองสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๒/๑ ข้อ ๕ วรรคสาม และข้อ ๗ วรรคสาม แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑๒ (พ.ศ. ๒๕๔๘) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ลงวันที่ ๒๒ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๘ เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาจึงออกประกาศไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้

“การตรวจประเมินแบบทางไกล ” หมายความว่า การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารด้วยวิธีการที่ผู้ตรวจประเมินไม่ได้เข้าไปตรวจประเมินในสถานที่ผลิตนั้น

ข้อ ๒ ให้ใช้การตรวจประเมินแบบทางไกลแทนการตรวจประเมิน ณ สถานที่ผลิต ในกรณีภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด-19)

ข้อ ๓ การตรวจประเมินแบบทางไกลให้ใช้แนวทางตามเอกสารคำแนะนำว่าด้วยเรื่องการตรวจประเมินทางไกลขององค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการรับรองระบบงาน (International Accreditation Forum, IAF) แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) เอกสาร IAF Information Document: Principles on Remote Assesses, Issue 1 (IAF ID 12:2015) เฉพาะส่วนการวางแผนจัดการและอำนวยความสะดวก (Planning and Scheduling of Remote Assessment) สำหรับการตรวจประเมินเพื่อใช้เป็นหลักฐานการอนุญาต หรือต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร

(๒) เอกสาร IAF ID 3:2011 (IAF Informative Document for Management of Extraordinary Events or Circumstances Affecting ABs, CABs and Certified Organizations) และ IAF MD 4:2018 (Mandatory Document for the Use of Information and Communication Technology (ICT) for Auditing /Assessment Purposes) และปฏิบัติตามแนวทางที่กำหนดโดยหน่วยรับรองระบบงาน (Accreditation Body ; AB) สำหรับการตรวจประเมินและออกหนังสือรับรองมาตรฐานระบบการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

ข้อ ๔ การตรวจประเมินแบบทางไกล ให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) ผู้ตรวจและผู้รับการตรวจต้องทำความตกลงร่วมกันเกี่ยวกับวิธีการตรวจประเมินแบบทางไกลที่จะนำมาใช้

(๒) วิธีการตรวจประเมินทางไกลที่จะนำมาใช้ต้องเป็นวิธีการที่เหมาะสมร่วมกัน โดยวิธีการที่เลือกต้องให้ผลที่ถูกต้องตรงตามข้อเท็จจริง

(๓) ระบบสารสนเทศและการสื่อสาร ที่ใช้ต้องสามารถสื่อสารภาพ เสียง และแลกเปลี่ยนข้อมูลได้ตามเวลาจริง ในเวลาและสถานที่ที่กำหนด

(๔) การตรวจประเมินอย่างน้อยต้องมีประเด็นดังต่อไปนี้

(๔.๑) การเปิด-ปิด การตรวจประเมิน

(๔.๒) การตรวจประเมินตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิตเครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร และตามผังการผลิตของสถานที่ผลิตอาหาร

(๔.๓) การสัมภาษณ์ผู้บริหาร พนักงาน และผู้เกี่ยวข้อง เพื่อประเมินข้อเท็จจริงในระบบการผลิต

(๔.๔) การทวนสอบเอกสาร แบบฟอร์ม บันทึก และรายงานที่เกี่ยวข้อง

(๔.๕) รายงานผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย และเอกสารหรือหลักฐานบันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารที่ใช้วิธีการตรวจประเมินแบบทางไกล ต้องระบุวิธีการตรวจประเมินแบบทางไกล เทคโนโลยี และวิธีการสื่อสาร ที่ใช้ในการตรวจประเมินให้ชัดเจน

กรณีการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารโดยหน่วยตรวจหรือหน่วยรับรองสถานประกอบการอาหารที่ขึ้นบัญชีกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้ส่งแบบรายงานผลการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารรายเดือน (แบบตร.๕) ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การขึ้นบัญชีหน่วยตรวจหรือหน่วยรับรองสถานประกอบการอาหาร พ.ศ.๒๕๖๔ แยกเป็นการเฉพาะสำหรับกรณีใช้วิธีการตรวจประเมินแบบทางไกล ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทราบ

ข้อ ๕ ให้ใช้ผลการตรวจประเมินทางไกลแทนผลการตรวจประเมิน ณ สถานที่ผลิตอาหารเพื่อประกอบการพิจารณาอนุญาต การต่ออายุใบอนุญาต และการออกหนังสือรับรองสถานที่ผลิตอาหารโดยอนุโลม เมื่อกรณีตามข้อ ๒ ได้สิ้นสุดลงให้ผู้ตรวจประเมินดำเนินการตรวจประเมิน ณ สถานที่ผลิตเพื่อเฝ้าระวังตามกฎหมาย

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

(นายไพศาล ดันคุ้ม)

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา