

# เอกสารวิชาการ

เรื่อง

มาตรการสื่อสารความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหาร

โดย

นางสาวนงเยาว์ ประทีปะจิตติ

กองอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

กระทรวงสาธารณสุข

กันยายน 2566

## บทสรุปผู้บริหาร

ปัจจุบัน มีการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่เพื่อให้มีความหลากหลาย ตอบโจทย์สังคมและสภาพการณ์ในปัจจุบัน รวมถึงการดึงส่วนประกอบหรือสารสำคัญชนิดใหม่ขึ้นมาเป็นจุดขาย เพื่อดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค ส่งผลให้มีประเด็นปัญหาด้านความปลอดภัย ด้านคุณภาพ และการโฆษณา อาหารจำนวนมาก การเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ และการจัดการปัญหาความปลอดภัยด้านอาหาร โดยเฉพาะภายหลังผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด เป็นหนึ่งในภารกิจที่สำคัญของสำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยาในการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์สุขภาพ การสื่อสารความเสี่ยงเป็นเครื่องมือสำคัญที่ช่วยในการบริหารจัดการ ความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งการศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนารูปแบบและวิธีการของการสื่อสารความเสี่ยง ด้านความปลอดภัยของอาหารที่มีเนื้อหาครบถ้วนตามหลักการของการสื่อสารความเสี่ยงให้สามารถเข้าถึงกลุ่มเป้าหมาย ได้รวดเร็ว มีประสิทธิภาพ และทันต่อเหตุการณ์ โดยศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารจาก แหล่งข้อมูลต่างๆ และทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับการสื่อสารความเสี่ยงด้านอาหารของหน่วยงานทั้งในและ ต่างประเทศ แล้วนำมาวิเคราะห์ตามหลักการวิเคราะห์ความเสี่ยงโดยใช้กรอบแนวคิดในการพัฒนาแผนปฏิบัติการ ตอบโต้ปฏิบัติการความเสี่ยงด้านอาหารซึ่งจัดทำขึ้นจากกรอบแนวคิดขององค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization) และองค์การอนามัยโลก (World Health Organization) และนโยบาย ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในการตอบโต้สถานการณ์ผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ไม่ปลอดภัย แล้วนำมา ประเมินระดับของความเสี่ยงที่เกิดขึ้น โดยพิจารณาจากองค์ประกอบและปัจจัยที่สำคัญที่เกี่ยวข้องกับสถานการณ์ หรือความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารนั้น ๆ บนพื้นฐานของการวิเคราะห์ความเสี่ยง (Risk analysis) วิเคราะห์และสรุปผลเพื่อจัดทำข้อเสนอแนะเชิงนโยบายในการกำหนดมาตรการสื่อสารความเสี่ยงด้านปลอดภัย ของอาหารที่เหมาะสม รวดเร็ว และเข้าถึงกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ผู้บริโภค ผู้ประกอบการ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

ผลการศึกษานำกรณีศึกษาซึ่งเป็นประเด็นร้อน (Hot Issue) มาวิเคราะห์แนวทางการสื่อสารความเสี่ยง ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาตามกรอบแนวคิดในการสื่อสารความเสี่ยงของ อย. ซึ่งจัดทำขึ้นตาม แนวทางของการวิเคราะห์ความเสี่ยง และมีการประเมินความเสี่ยงตามกรอบแนวคิดในการพัฒนาแผนปฏิบัติการ ตอบโต้ปฏิบัติการความเสี่ยงด้านอาหาร พบว่า สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีการสื่อสารความเสี่ยงกรณีที่มี ผลการประเมินความเสี่ยงระดับความเสี่ยงสูง และมีแนวทางการสื่อสารความเสี่ยงสอดคล้องกับหลักการ วิเคราะห์ความเสี่ยง นำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้เพิ่มประสิทธิภาพในการสื่อสาร และจัดทำช่องทางเผยแพร่ ข้อมูล แต่ยังไม่หลากหลาย และยังไม่มีการกำหนดวิธีการ ขั้นตอน รูปแบบ และช่องทางของการสื่อสารความเสี่ยง ที่ชัดเจน เหมาะกับสถานการณ์และกลุ่มเป้าหมาย

จากการศึกษาดังกล่าวได้ข้อเสนอแนะทางการพัฒนาการสื่อสารความเสี่ยงให้ครอบคลุมต่อสถานการณ์ความ ปลอดภัยอาหารที่มีประสิทธิภาพ และทันต่อเหตุการณ์ และข้อเสนอแนะในการพิจารณากำหนดมาตรการสื่อสาร ความเสี่ยงด้านอาหาร ดังนี้

1. ควรกำหนดขั้นตอนในการสื่อสารความเสี่ยงด้านอาหาร ได้แก่

ขั้นเตรียมการ ประกอบด้วย การจัดทำข้อมูลสรุปรายละเอียดของประเด็นความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร -> ประเมินความเสี่ยง -> เสนอผู้บริหารตัดสินใจเลือกวิธีการในการจัดการความเสี่ยงและสื่อสารความเสี่ยง -> กำหนดวัตถุประสงค์และกลุ่มเป้าหมายในการสื่อสารความเสี่ยง

ทั้งนี้ข้อมูลสรุปอาจอยู่ในรูปแบบของ Fact sheet หรือสรุปข้อมูลที่ประกอบด้วยความเป็นมา ข้อมูลวิชาการและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับประเด็นความไม่ปลอดภัยของอาหาร และผลการดำเนินการของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาใน รวมทั้งคำแนะนำในการป้องกันความเสี่ยง เพื่อให้เกิดความเข้าใจประเด็นความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร

ขั้นดำเนินการ ประกอบด้วย การวิเคราะห์กลุ่มเป้าหมาย -> เลือกรูปแบบของการสื่อสาร เช่น ข่าว อินโฟกราฟิก, ช่องทางสื่อสารความเสี่ยง เช่น เว็บไซต์ เอกสาร -> ออกแบบเนื้อหา (สาร) -> เสนอผู้บริหารอนุมัติ -> ประสานผู้ที่เกี่ยวข้อง (stakeholders) ในการสื่อสารความเสี่ยง เช่น สื่อมวลชน

ขั้นประเมินผล เป็นการประเมินประสิทธิผลของการสื่อสารความเสี่ยงด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น จำนวนผู้ที่เข้าไปอ่านข้อมูลสื่อสารความเสี่ยงที่เผยแพร่ ทวนสอบความเข้าใจของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน และเนื้อหาข่าวในสื่ออื่นที่อ้างถึงการดำเนินการของ อย. ในประเด็นอุบัติการณ์ที่เกิดขึ้น

2. กำหนดเกณฑ์ทั่วไปของการสื่อสารความเสี่ยงที่ดี ได้ดังนี้

- รูปแบบกลยุทธ์ของการสื่อสารเหมาะสมกับสถานการณ์
- เป้าหมายและวัตถุประสงค์ของการสื่อสารชัดเจน
- บทบาท และความรับผิดชอบของผู้ที่เกี่ยวข้องมีความชัดเจน
- มีผู้รับสารกลุ่มเป้าหมายในการสื่อสาร
- ผู้สื่อสารได้วิเคราะห์ลักษณะสำคัญ การรับรู้ ความกังวล และ ความรู้ของผู้รับสาร
- รูปแบบ ช่องทาง และเครื่องมือในการสื่อสารตรงกับวัตถุประสงค์ สถานการณ์ และความต้องการของผู้รับสาร

- มีการประเมินกระบวนการ และผลลัพธ์ของการสื่อสาร

3. ข้อเสนอแนะสำหรับการทำวิจัยครั้งต่อไป

ควรมีการจัดทำแม่แบบ (template) รูปแบบ เนื้อหา และช่องทางในการสื่อสารความเสี่ยง สำหรับแต่ละวัตถุประสงค์ กลุ่มเป้าหมาย และสถานการณ์ เพื่อให้เกิดความสะดวก และรวดเร็วในการนำไปใช้สื่อสารความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น การจัดทำข้อมูลเผยแพร่ เอกสารประชาสัมพันธ์ และ Press release ฯลฯ

## สารบัญ

	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	ก
สารบัญ	ค
สารบัญภาพ	จ
สารบัญตาราง	ฉ
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญ	1
1.2 วัตถุประสงค์	1
1.3 กรอบแนวคิดของการศึกษา	1
1.4 ขอบเขตและขั้นตอนการศึกษา	2
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
<b>บทที่ 2 ทบทวนวรรณกรรม</b>	
2.1 การวิเคราะห์ความเสี่ยง	4
2.1.1 การประเมินความเสี่ยง	4
2.1.2 การบริหารความเสี่ยง	5
2.1.3 การสื่อสารความเสี่ยง	5
2.2 องค์ประกอบของการสื่อสารความเสี่ยง	6
2.3 แบบจำลองของกระบวนการสื่อสารความเสี่ยง	7
2.4 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร และการสื่อสารความเสี่ยง	10
<b>บทที่ 3 ผลการศึกษา</b>	
3.1 ผลการศึกษา	17
3.2 กรณีศึกษา	19
<b>บทที่ 4 สรุปผล และข้อเสนอแนะ</b>	29
<b>บรรณานุกรม</b>	32
<b>ภาคผนวก</b>	
ภาคผนวก 1 : ตัวอย่างรูปแบบ Fact sheet ของกองอาหาร	34
ภาคผนวก 2 : ข่าว อย. เรื่อง ขอผู้บริโภควางใจ อย.เผื่อระวังสารตกค้างในผักผลไม้อย่างเข้มงวด	35
ภาคผนวก 3 : อินโฟกราฟิก เรื่อง เคล็ดลับในการเลือกซื้อผักและผลไม้ให้ปลอดภัยจากสิ่งตกค้าง	36

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ภาคผนวก 4 : ข้าว อย. เรื่อง อย. เผยการดำเนินการกรณีไส้กรอกทำเด็กป่วย	37
ภาคผนวก 5 : ข้าว อย. เรื่อง อย. และ สสจ. ปูพรมทั่วประเทศ เร่งตรวจสอบไส้กรอกอันตราย	38
ภาคผนวก 6 : ข้าว อย. เรื่อง อย. ร่วมกับ สสจ. ปฏิบัติการเฝ้าระวัง สาวถึงต้นตอ ไส้กรอก ลูกชิ้น หมูยอ อันตราย	40
ภาคผนวก 7 : ข้าว อย. เรื่อง กรณีเรียกคืนบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปในต่างประเทศ อย.ตรวจสอบแล้ว ไม่พบจำหน่ายในประเทศ พร้อมดำเนินมาตรการเข้ม	43
ภาคผนวก 8 : ข้าว อย. เรื่อง ข้าวประกาศผลการตรวจพิสูจน์อาหาร อย. ตรวจพบจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค <i>Bacillus cereus</i> เกินมาตรฐานในผลิตภัณฑ์เลออส ก๋วยเตี๋ยวเรือกึ่งสำเร็จรูปเส้นเล็ก วันผลิต 01.02.23 วันหมดอายุ 01.05.23	44
ภาคผนวก 9 : ข้าว อย. เรื่อง อย. จับมือ กรมประมง สำนักงานปรมาณูเพื่อสันติ สถาบันเทคโนโลยี นิวเคลียร์แห่งประเทศไทย กำหนดมาตรการตรวจสอบอาหารทะเลนำเข้าจากญี่ปุ่น	45
ภาคผนวก 10 : ข้าว อย. เรื่อง อย. เผย ผลตรวจวิเคราะห์อาหารทะเลนำเข้าจากญี่ปุ่น ปลอดภัยมันฝรั่งสี	46
ภาคผนวก 11 : แนวปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ เรื่อง ข้อเสนอแนะผู้ประกอบการอาหารทะเล นำเข้าจากญี่ปุ่น	47

## สารบัญรูปภาพ

		หน้า
ภาพที่ 1	กรอบแนวคิดของการศึกษา	2
ภาพที่ 2	กรอบการวิเคราะห์ความเสี่ยง	4
ภาพที่ 3	กรอบการจัดการความเสี่ยง	5
ภาพที่ 4	A structural model of risk communication	8
ภาพที่ 5	การให้ระดับความเสี่ยงของสิ่งคุกคามระหว่างผู้เชี่ยวชาญและบุคคลทั่วไป	9
ภาพที่ 6	แบบจำลองการสื่อสารความเสี่ยงตามแนวคิดของ Eiser	10
ภาพที่ 7	รูปแบบการสื่อสารความเสี่ยงด้านอาหารของสหภาพยุโรป	11
ภาพที่ 8	แผนภาพสรุปการทำงานของระบบ RASFF	12
ภาพที่ 9	กระบวนการเฝ้าระวังความเสี่ยงด้านข้อมูลข่าวสารของกรมอนามัย	13
ภาพที่ 10	ผังบทบาทหน้าที่ของทีม SAT & JIT)	14
ภาพที่ 11	แนวทางการเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์สุขภาพเชิงรุกของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	16
ภาพที่ 12	กรอบแนวคิดในการสื่อสารความเสี่ยงของ อย.	17
ภาพที่ 13	กรอบแนวคิดในการพัฒนาแผนปฏิบัติการตอบโต้อุบัติการณ์ความเสี่ยงด้านอาหาร	19

ฉ

## สารบัญตาราง

		หน้า
ตารางที่ 1	ตัวอย่างวัตถุประสงค์ กลุ่มเป้าหมาย และผลลัพธ์ที่ได้จากการสื่อสารความเสี่ยง	30

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของการศึกษา

เมื่อปี พ.ศ. 2550 กระทรวงสาธารณสุขได้จัดทำระบบแจ้งเตือนภัยด้านอาหารของประเทศไทย (Food Alert System of Thailand, FAST) เพื่อเชื่อมโยงและแลกเปลี่ยนข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารกรณีฉุกเฉิน ผลการเฝ้าระวัง และข่าวสาร ระหว่างหน่วยงานทั้งหมดที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กรมควบคุมโรค กรมอนามัย กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อบูรณาการในการจัดการปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหารร่วมกัน โดยเฉพาะกรณีเร่งด่วนที่เกิดปัญหารุนแรงต่อสุขภาพของผู้บริโภค หรือมีผลกระทบเป็นวงกว้าง

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีหน้าที่หลักในการปกป้องและคุ้มครองสุขภาพของประชาชนจากการบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพ รวมทั้งส่งเสริมพฤติกรรมกรบริโภคที่ถูกต้องเหมาะสมของผู้บริโภคด้วยข้อมูลทางวิชาการที่มีหลักฐานสนับสนุนที่หนักแน่นและเชื่อถือได้ เพื่อให้ประชาชนมีความรู้และสามารถเลือกซื้อและบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และสมประโยชน์ ได้อย่างเหมาะสม อย่างไรก็ตาม ผลิตภัณฑ์อาหารในปัจจุบันมีการวิจัยและพัฒนาด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมและให้ตอบโต้ภัยกับสังคมและสภาพการณ์ในปัจจุบัน รวมถึงการดึงส่วนประกอบหรือสารสำคัญชนิดใหม่ ๆ ขึ้นมาเป็นจุดขายดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค ดังนั้น จึงมีผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความหลากหลาย ส่งผลให้มีประเด็นปัญหาด้านความไม่ปลอดภัย ด้านคุณภาพ และการโฆษณาอาหารจำนวนมาก ซึ่งศูนย์เฝ้าระวังความปลอดภัยด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ (Health Product Vigilance Center: HPVC) มีบทบาทหน้าที่สำคัญ คือ การเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ และการจัดการปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร โดยเฉพาะภายหลังผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด ซึ่งเป็นหนึ่งในภารกิจที่สำคัญของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์สุขภาพ ทั้งนี้ กรณีที่เกิดปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร โดยเฉพาะที่เป็นปัญหาที่รุนแรงต่อสุขภาพของผู้บริโภค และส่งผลกระทบเป็นวงกว้าง การสื่อสารความเสี่ยงที่เหมาะสม ช่วยให้ผู้เกี่ยวข้องได้รับทราบข้อมูลที่ถูกต้อง เพิ่มประสิทธิภาพ และความรวดเร็วในการคุ้มครองผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย

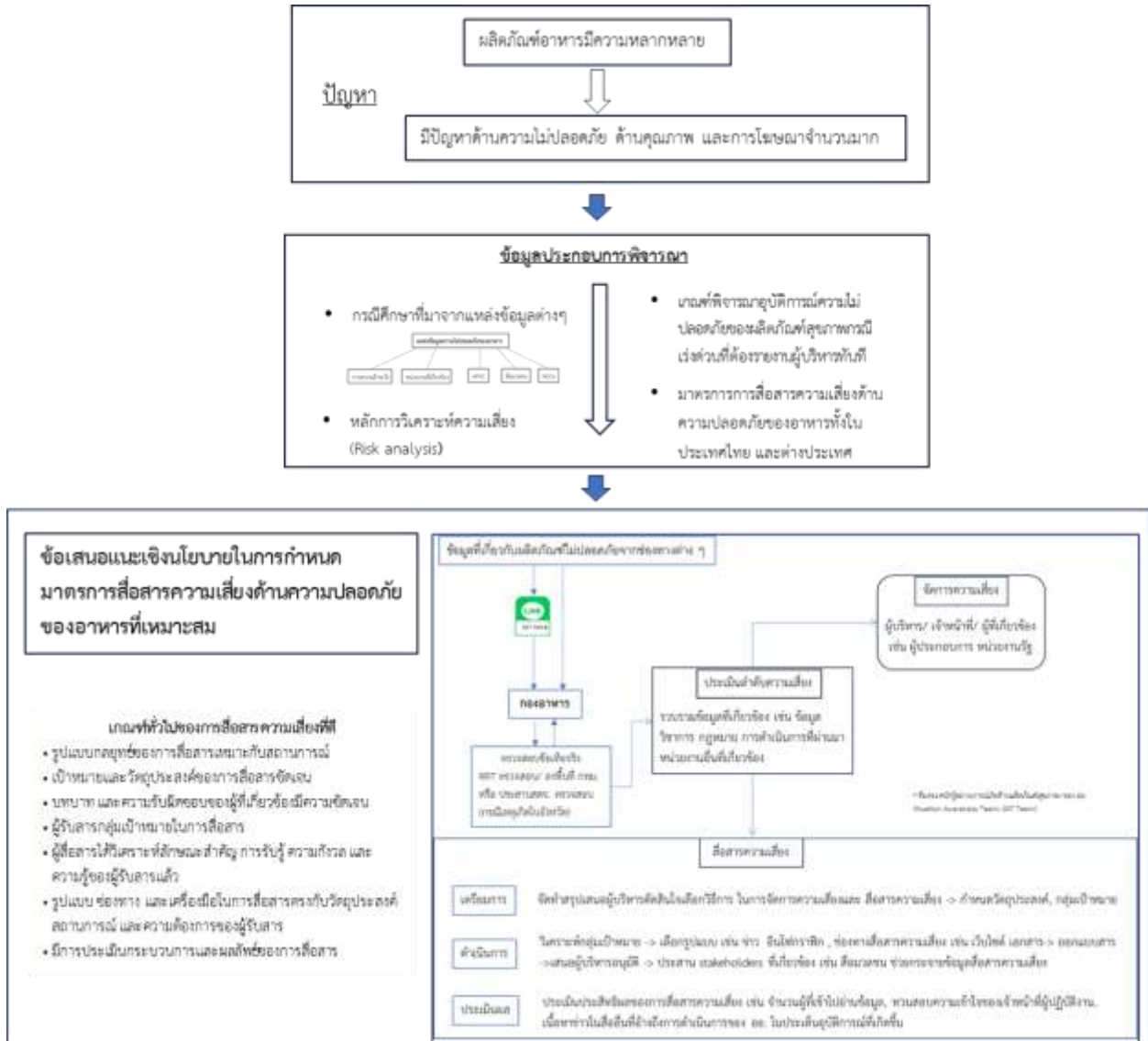
### 1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อพัฒนารูปแบบและวิธีการของการสื่อสารความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารที่มีเนื้อหาคงถ้วนตามหลักการของการสื่อสารความเสี่ยงให้สามารถเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้รวดเร็ว มีประสิทธิภาพ และทันต่อเหตุการณ์

### 1.3 กรอบแนวคิดของการศึกษา

ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับความไม่ปลอดภัยของอาหารจากแหล่งข้อมูลต่างๆ และทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับการสื่อสารความเสี่ยงด้านอาหาร แล้วนำมาวิเคราะห์ตามหลักการวิเคราะห์ความเสี่ยงโดยใช้กรอบแนวคิดในการพัฒนาแผนปฏิบัติการตอบโต้อุบัติการณ์ความเสี่ยงด้านอาหารซึ่งจัดทำขึ้นจากกรอบแนวคิดขององค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization) และองค์การอนามัยโลก (World Health Organization) และนโยบายของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในการตอบโต้สถานการณ์ผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ไม่ปลอดภัย เพื่อพัฒนารูปแบบ/ แนวทางในการสื่อสารความเสี่ยงให้ครอบคลุมต่อสถานการณ์ความไม่ปลอดภัยอาหารที่มีประสิทธิภาพ และทันต่อเหตุการณ์ และจัดทำข้อเสนอแนะเชิงนโยบายสำหรับการพิจารณา กำหนดมาตรการสื่อสารความเสี่ยงด้านอาหารที่เป็นรูปธรรมมากขึ้น ดังมีรายละเอียดกรอบแนวคิดของการศึกษาตามภาพที่ 1





ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดของการศึกษา

#### 1.4 ขอบเขตการศึกษา

เป็นการศึกษาเอกสารข้อมูลความปลอดภัยอาหารจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ เช่น ผลการตรวจเฝ้าระวังของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ข้อมูลข่าวสารความปลอดภัยอาหารที่มีการเผยแพร่จากสื่อมวลชน รายงานเหตุการณ์ไม่พึงประสงค์จากผลิตภัณฑ์อาหารของประเทศไทย (Thai Vigibase) จากศูนย์เฝ้าระวังความปลอดภัยด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ (Health Product Vigilance Center: HPVC) และผลการดำเนินการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารของสภาองค์กรของผู้บริโภค (สอภ.) หรือองค์กรอิสระ เช่น มูลนิธิเพื่อผู้บริโภค และ เครือข่ายเตือนภัยสารเคมีกำจัดศัตรูพืช (Thailand Pesticide Alert Network, Thai-PAN) ตลอดจนบททวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับการสื่อสารความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารของประเทศต่างๆ แล้วนำมาประเมินระดับของความเสี่ยงที่เกิดขึ้นโดยพิจารณาจากองค์ประกอบและปัจจัยที่สำคัญที่เกี่ยวข้องกับสถานการณ์หรือความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารนั้น ๆ บนพื้นฐานของการวิเคราะห์ความเสี่ยง (Risk analysis) วิเคราะห์และสรุปผลเพื่อจัดทำข้อเสนอแนะ

เชิงนโยบายในการกำหนดมาตรการสื่อสารความเสี่ยงด้านปลอดภัยของอาหารที่เหมาะสม รวดเร็ว และเข้าถึงกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ผู้บริโภค ผู้ประกอบการ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาดำเนินการศึกษาตั้งแต่ตุลาคม 2565 ถึง สิงหาคม 2566

### **ขั้นตอนการศึกษา มีดังนี้**

1. รวบรวมข้อมูล ข้อเท็จจริง เกี่ยวกับความไม่ปลอดภัยของอาหารจากแหล่งข้อมูลต่างๆ เช่น ผลการตรวจเฝ้าระวังของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง สื่อเผยแพร่ ศูนย์เฝ้าระวังความปลอดภัยด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ (HPVC) และสภาองค์กรของผู้บริโภค (سوب.) หรือหน่วยงานอิสระ (NGOs) ตลอดจนบททวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับมาตรการการสื่อสารความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารทั้งในประเทศไทย และต่างประเทศ
2. ประเมินระดับของความเสี่ยงที่เกิดขึ้น โดยพิจารณาจากองค์ประกอบและปัจจัยที่สำคัญที่เกี่ยวข้องกับสถานการณ์หรือความไม่ปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารนั้น ๆ บนพื้นฐานของการประเมินความเสี่ยง (Risk analysis)
3. วิเคราะห์กรณีศึกษาความไม่ปลอดภัยด้านอาหารตาม model ของการสื่อสารความเสี่ยงที่สังเคราะห์ได้จากข้อมูลที่รวบรวม
4. สรุปผลเพื่อจัดทำข้อเสนอแนะเชิงนโยบายในการกำหนดมาตรการสื่อสารความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารที่เหมาะสม รวดเร็ว และเข้าถึงกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ผู้บริโภค ผู้ประกอบการ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

### **1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ**

1. ทราบแนวทางการสื่อสารความเสี่ยงของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าเหมาะสมหรือไม่
2. พัฒนารูปแบบ/ แนวทางในการสื่อสารความเสี่ยงให้ครอบคลุมต่อสถานการณ์ความปลอดภัยอาหารที่มีประสิทธิภาพ และทันต่อเหตุการณ์
3. ข้อเสนอแนะเชิงนโยบายให้ผู้บริหารสำหรับการพิจารณากำหนดมาตรการสื่อสารความเสี่ยงด้านอาหาร และการจัดทำข้อมูล เช่น Press release เอกสารประชาสัมพันธ์ ฯลฯ ได้อย่างเป็นรูปธรรมมากขึ้น

## บทที่ 2 ทบทวนวรรณกรรม

### 2. ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

#### 2.1 วิเคราะห์ความเสี่ยง

##### ความหมายและองค์ประกอบของความเสี่ยง

ความเสี่ยงเป็นลักษณะของสถานการณ์หรือการกระทำใดๆ ที่มีผลลัพธ์ได้มากกว่า 1 อย่าง โดยไม่สามารถบอกได้อย่างแน่นอนว่าจะเกิดผลลัพธ์นั้นๆ ได้หรือไม่ และอย่างน้อยหนึ่งในผลลัพธ์นั้นเป็นผลลัพธ์ที่ไม่พึงประสงค์

องค์ประกอบที่สำคัญของความเสี่ยงมี 2 ส่วน คือ โอกาส (Probability หรือ Likelihood หรือ Uncertainty) และผลกระทบที่ได้รับโดยเฉพาะผลลัพธ์ที่ไม่พึงประสงค์

หลักการวิเคราะห์ความเสี่ยง (risk analysis) หมายถึง กระบวนการซึ่งประกอบไปด้วย 3 ขั้นตอน ได้แก่ การประเมินความเสี่ยง การบริหารจัดการความเสี่ยง การสื่อสารความเสี่ยง ตามบทที่ 1 ดังนี้



ภาพที่ 2 กรอบการวิเคราะห์ความเสี่ยง (Risk Analysis Framework)

##### 2.1.1 การประเมินความเสี่ยง (Risk assessment)

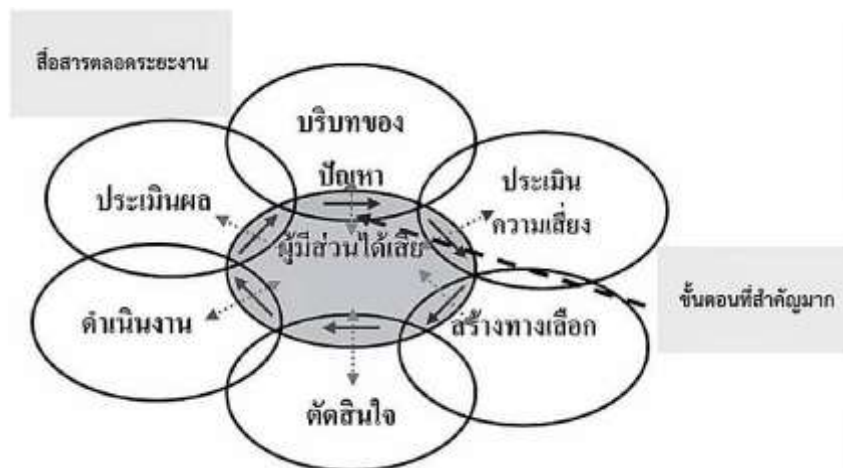
การประเมินความเสี่ยงเป็นกระบวนการที่ใช้วิธีทางวิทยาศาสตร์และสถิติในการระบุสิ่งคุกคามสุขภาพ และการคาดการณ์ผลอันไม่พึงประสงค์ของสิ่งคุกคามต่อสถานะสุขภาพของมนุษย์ภายใต้บริบทของสถานการณ์ที่กำหนด ไม่ว่าจะสิ่งคุกคามสุขภาพนั้นจะมีคุณสมบัติเป็นสารเคมี ชีวภาพ หรือกายภาพ การวิเคราะห์ดำเนินการภายใต้ความสัมพันธ์ระหว่าง host-agent-media (exposure) เพื่อประเมินว่าผลของความสัมพันธ์นั้นก่อให้เกิดอะไร (Consequence) ด้วยระดับความรุนแรงแค่ไหน (Severity) มีโอกาสของการเกิดมากน้อยเพียงใด (Likelihood) และปัจจัยหลักใดที่มีอิทธิพลสูงต่อการเปลี่ยนแปลงขนาดของความเสี่ยง (Magnitude) กล่าวได้ว่าการประเมินความเสี่ยงทางสุขภาพเป็นการวิเคราะห์ประเด็นปัญหาทางสุขภาพที่อยู่บนกระบวนการคิดเชิงวิทยาศาสตร์และนโยบาย

### 2.1.2 การบริหารจัดการความเสี่ยง (Risk management)

การจัดการความเสี่ยง (Risk management) เป็นเครื่องมือในการจัดการและพิจารณาตัดสินใจ เพื่อควบคุมความเสี่ยงที่อาจส่งผลกระทบต่อความสำเร็จในการดำเนินงานหรือส่งผลกระทบต่อทางลบ โดยอาศัยข้อมูลและหลักการทางวิทยาศาสตร์เป็นพื้นฐานในการเลือกวิธีการดำเนินงานที่เหมาะสม เพื่อให้บรรลุเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ ภายใต้ทรัพยากรด้านงบประมาณ ระยะเวลา บุคลากร เทคนิคและวิธีการที่มีอยู่ การจัดการความเสี่ยงไม่จำเป็นต้องทำให้ความเสี่ยงหมดไป แต่เป็นเครื่องมือที่ช่วยให้การตัดสินใจและการดำเนินงานอยู่บนเหตุผลที่สามารถควบคุมหรือลดผลกระทบที่ไม่พึงประสงค์ให้ลดลงอยู่ในระดับที่ยอมรับได้

#### กรอบการจัดการความเสี่ยง (Risk management framework)

กรอบการจัดการความเสี่ยงเป็นการกำหนดขอบเขต ขั้นตอน หรือกิจกรรมของการจัดการความเสี่ยง เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามเป้าหมาย ตั้งแต่การวางแผน การดำเนินการ การติดตามตรวจสอบ และการแก้ไข ตั้งแต่การกำหนดปัญหา ประเมิน สร้างทางเลือก ตัดสินใจ ดำเนินงานและประเมินผล โดยมุ่งหวังให้ความเสี่ยงนั้นลดน้อยลงจนอยู่ในระดับที่ยอมรับได้ ซึ่งมีขั้นตอนที่สำคัญคือ ต้องทราบถึงบริบทของปัญหาหรือความเสี่ยงนั้นให้ชัดเจนเสียก่อน เพื่อที่จะสามารถดำเนินการขั้นตอนต่อไปได้อย่างถูกต้อง ซึ่งการจัดการความเสี่ยงโดยการดึงให้ผู้มีส่วนได้เสียที่เกี่ยวข้องกับความเสี่ยงนั้นเข้ามามีส่วนร่วมจะช่วยให้การบริหารจัดการเป็นไปอย่างรอบด้านและมีประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น ดังนั้นจึงจำเป็นต้องกำหนดให้มีการสื่อสารทั้งกับบุคคลภายในทีมบริหาร ผู้มีส่วนได้เสีย ตลอดจนบุคคลภายนอกได้อย่างเหมาะสมทั้งในเชิงของเนื้อหาและเวลา รายละเอียดตามภาพที่ 3



ภาพที่ 3 กรอบการจัดการความเสี่ยง

### 2.1.3 การสื่อสารความเสี่ยง (Risk Communication)

การสื่อสารความเสี่ยงเป็นกลวิธีในการเผยแพร่และกระจายข้อมูลที่ถูกต้องและเหมาะสมกับเหตุการณ์ ทำให้ผู้เกี่ยวข้องในการประเมินความเสี่ยง (risk assessment) และ การบริหารความเสี่ยง (risk management) รวมถึงผู้มีส่วนร่วมกับผู้อื่นๆ ทั้งทางตรงและทางอ้อม (stakeholders) มีความเข้าใจลักษณะของสิ่งคุกคาม การเกิดผลกระทบในเชิงลบ (negative consequence) ความเสี่ยงและโอกาสของการเกิดไปในทางเดียวกัน

ความแตกต่างระหว่างการสื่อสารความเสี่ยงและการสื่อสารทั่วไป

### การสื่อสารทั่วไป

การสื่อสาร (communication) หมายถึงกระบวนการ ถ่ายทอดข่าวสาร ข้อมูล ความรู้ ประสบการณ์ ความรู้สึก ความคิดเห็น ความต้องการ จากผู้ส่งสารผ่านสื่อต่าง ๆ อาจเป็นการพูด การเขียน สัญลักษณ์อื่นใด การแสดงหรือการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ตามความเหมาะสม ไปยังผู้รับสาร โดยมีวัตถุประสงค์ให้เกิด การรับรู้ร่วมกันและมีปฏิริยาตอบสนองต่อกัน ซึ่งเป้าหมายในการสื่อสารทั่วไปของผู้ส่งสาร คือ แจ้งให้ทราบ เสนอ หรือโน้มน้าวใจ สร้างความพอใจหรือให้ความบันเทิง สอนหรือให้การศึกษา และเป้าหมายของผู้รับสาร คือ ทราบ หรือเข้าใจ เรียนรู้หรือศึกษา ความพึงพอใจหรือรับความบันเทิง กระทำหรือตัดสินใจ

### การสื่อสารความเสี่ยง

การสื่อสารความเสี่ยง หมายถึง การกำหนดกระบวนการแลกเปลี่ยนข้อมูลเกี่ยวกับความเสี่ยง เพื่อตัดสินใจ ดำเนินการ หรือกำหนดนโยบายในการจัดการหรือควบคุมความเสี่ยงด้านสุขภาพหรือสิ่งแวดล้อม สามารถอธิบายด้วย 3 ภารกิจหลักดังต่อไปนี้

(1) การสื่อสารความเสี่ยงทำหน้าที่ ‘ให้ข้อมูล Informing’ เพื่อให้ประชาชนมีความตระหนัก เกี่ยวกับอันตรายของ สิ่งคุกคามและเกิดความรู้ความเข้าใจในข้อมูลชัดเจนยิ่งขึ้น ในขณะที่เดียวกันสำหรับประชาชน ที่ตื่นตระหนก เกินกว่าความเป็นจริง การสื่อสารความเสี่ยงจะช่วยให้กลุ่มนี้เข้าใจได้อย่างถูกต้องตามความเป็นจริง และนำไปสู่การสร้างแนวปฏิบัติที่ถูกต้องได้ต่อไป

(2) การสื่อสารความเสี่ยงทำหน้าที่ ‘สร้างแรงจูงใจและโน้มน้าว Persuading’ เพื่อสามารถ เปลี่ยนทัศนคติ และพฤติกรรมของประชาชนที่ไม่ตระหนักหรือไม่รู้ถึงอันตรายของสิ่งคุกคาม ให้มีความเข้าใจและ สามารถปฏิบัติตามมาตรการที่กำหนดได้อย่างเหมาะสม

(3) การสื่อสารความเสี่ยงทำหน้าที่ ‘ให้คำปรึกษา Consulting’ เพื่อให้เกิดการปรึกษาหารือ (การมีส่วนร่วม)

## 2.2 องค์ประกอบของการสื่อสารความเสี่ยง

### 2.2.1 กำหนดวัตถุประสงค์เบื้องต้น ดังนี้

- เพื่อระบุประเด็นที่ยากต่อการดำเนินการ หรือปัจจัยที่ยังไม่รู้ หรือความขัดแย้งในเรื่องที่ เกี่ยวกับความเสี่ยง รวมถึงปัญหาของการดำเนินการในภาพรวม

- เพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงหรือความก้าวหน้าของความรู้ และทัศนคติต่อสิ่งคุกคามและ มาตรการการจัดการความเสี่ยง (risk -taking)

- เพื่อให้เกิดการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมที่สัมพันธ์กับความเสี่ยงของประชาชนต่อการได้รับสัมผัส สิ่งคุกคาม

- เพื่อส่งเสริมให้ชุมชนมีส่วนร่วมในการกำหนดมาตรการในการป้องกันและลดความเสี่ยง

- เพื่อกระจายแนวทางปฏิบัติที่ทำให้เกิดความร่วมมือและลดภาวะขัดแย้งอันเนื่องจากการ รับรู้ความเสี่ยงที่ต่างกัน

- เพื่อพัฒนาระบบการจัดการที่เหมาะสมกับการเกิดภาวะวิกฤติต่างๆ

### 2.2.2 ระบุสถานการณ์ ทั้งในเชิงบวกและเชิงลบ

### 2.2.3 กำหนดข้อความและช่องทางของการสื่อสาร เช่น

- เอกสาร (รูปแบบต่างๆ เช่น แผ่นพับ)
- อุปกรณ์สำหรับสอน/แสดง
- วิดีทัศน์ วีดิสาร
- บริการข้อมูลข่าวสารสาธารณะ เช่น 'Hotline'
- โทรศัพท์ หนังสือพิมพ์ วารสาร อินเทอร์เน็ต
- การประชุม หรือสัมมนา
- สัญญาณเตือน เช่น MSN messenger

### 2.2.4 เลือกเวทีที่จะสามารถดำเนินการสื่อสารความเสี่ยง เช่น

- การเผยแพร่ข่าวสารของหน่วยงานของรัฐหรือองค์กรที่เกี่ยวข้อง
- กฎระเบียบ ข้อกำหนด หรือกฎหมาย
- การประชุม/การทำประชาพิจารณ์
- หนังสือเผยแพร่ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
- การให้คำปรึกษาของหน่วยงานทางสาธารณสุข
- ส่วนบุคคล เช่น ครอบครัว

### 2.2.5 ระบุกลุ่มเป้าหมาย (ผู้เกี่ยวข้อง)

- กลุ่มเสี่ยงโดยตรง (Population at risk)
- โรงงานอุตสาหกรรม หรือบริษัท
- สถาบันทางการศึกษา หรือทางวิทยาศาสตร์
- ประชาชนทั่วไป
- หน่วยงานที่ทำหน้าที่กำกับและดูแล
- สื่อสารมวลชน

การเลือกใช้เครื่องมือในการสื่อสารต้องเหมาะกับงานในแต่ละเรื่อง ซึ่งรูปแบบและวิธีปฏิบัติต้องสามารถเข้าใจได้ โปร่งใสและถูกต้องตามหลักตรรกศาสตร์ การดำเนินการต้องคำนึงถึงเวลา ทรัพยากร และงบประมาณที่มีอยู่ การสื่อสารสำหรับกลุ่มชน (Mass communication) จะใช้เวลานาน อีกทั้งยังต้องการความพร้อมในหลาย ๆ ด้าน เช่น ข้อความที่จะนำเสนอต่อสาธารณชน ซึ่งจะแตกต่างจากการสื่อสารรายบุคคล

## 2.3 แบบจำลองของกระบวนการการสื่อสารความเสี่ยง (Risk communication model)

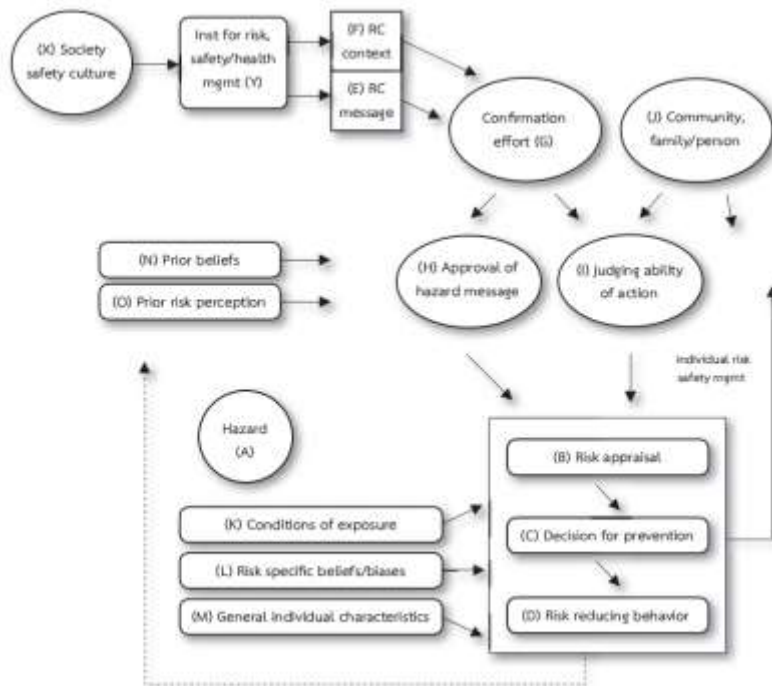
เนื่องจากการสื่อสารความเสี่ยงมีความสลับซับซ้อน และแตกต่างกันในแต่ละระดับของการสื่อสาร ความสำเร็จของการดำเนินการย่อมจะต้องมาจากแผนงานที่ดี มากด้วยประสบการณ์และวิธีปฏิบัติ ซึ่งเป็นสิ่งที่ยาก เนื่องจากผู้มีส่วนร่วม หรือเกี่ยวข้องมักจะมีมุมมองที่แตกต่างกันในการมองปัญหา จึงมีหลายการศึกษาที่พยายามสร้างกรอบแนวคิดและแบบจำลองเชิงจิตสังคม สำหรับอธิบายโครงสร้างของกระบวนการของการสื่อสารความเสี่ยง ประกอบด้วย 2 ขั้นตอนได้แก่ (1) ชี้นำปัจจัยและตัวแปรที่เกี่ยวข้องทั้งหมด และ (2) สร้างความเชื่อมโยงของปัจจัยและตัวแปรที่เกี่ยวข้อง ซึ่งแบบจำลองที่มีการใช้บ่อย ได้แก่

### 2.3.1. แบบจำลององค์ประกอบหลักของการสื่อสารความเสี่ยง (A structural model)

แบบจำลองนี้ได้ระบุปัจจัยที่เฉพาะเจาะจงในการบ่งบอกถึงความสำเร็จของการสื่อสารความเสี่ยง และกำหนดองค์ประกอบหลักสำหรับการสื่อสารความเสี่ยง โดยมีรายละเอียดตามภาพที่ 4 ได้แก่ ผู้ส่งสาร (Conveying authority) ผู้รับสาร (Receiving audience) ข้อความ (context or message) ซึ่งโดยปกติทั้งสามองค์ประกอบมีความสัมพันธ์กัน ในการตอบคำถามเหล่านี้ ได้แก่

- ประชาชนเผชิญหน้ากับ ‘สิ่งคุกคาม’ อย่างไร
- ประชาชนมีการสื่อสารข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับ ‘ความเสี่ยง’ อย่างไร
- ประชาชนมีการประเมินข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับ ‘ความเสี่ยง’ อย่างไร
- การยอมรับในข้อมูลอะไรที่เกี่ยวข้องกับ ‘ความเสี่ยง’ แล้วมีผลต่อการรับรู้ความเสี่ยง การประเมินผล

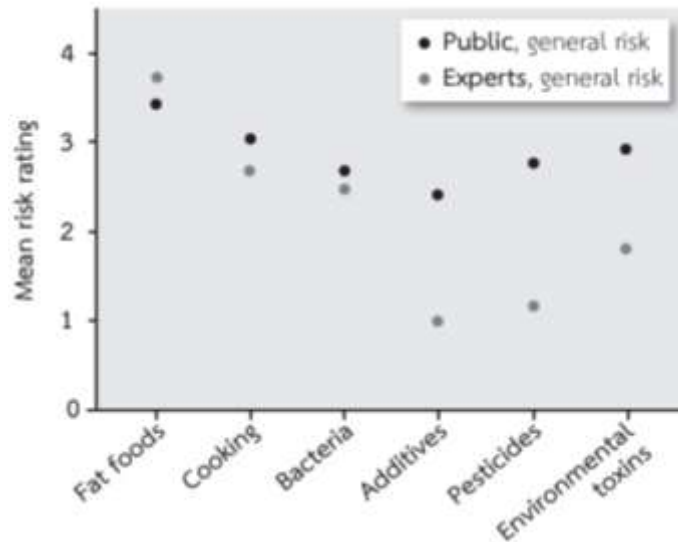
และพฤติกรรม



ภาพที่ 4 A structural model of risk communication (อ้างอิง: Rohrmann,1999)

### 2.3.2 แบบจำลองการรับรู้ความเสี่ยง (A risk perception model)

คนทั่วไปประมาณค่าความเสี่ยงทางสุขภาพไม่เท่ากับนักประเมินความเสี่ยงและนักวิชาการ เนื่องจากคนทั่วไปมักประเมินความเสี่ยงตามความรู้สึกและสัญชาตญาณของแต่ละบุคคล ซึ่งขึ้นกับทัศนคติและการรับรู้ของแต่ละบุคคลซึ่งมีทั้งความหลากหลายและแตกต่างกันไป (diverse and heterogeneous) นอกจากนี้ยังได้รับอิทธิพลจากความแตกต่างของบริบททางจิตวิทยา สังคม การเมือง และเศรษฐกิจ อิทธิพลจากการรับรู้ความเสี่ยง ส่งผลให้มีการเพิ่มหรือลดระดับความเสี่ยงจากที่ควรจะเป็น ดังแสดงในภาพที่ 5

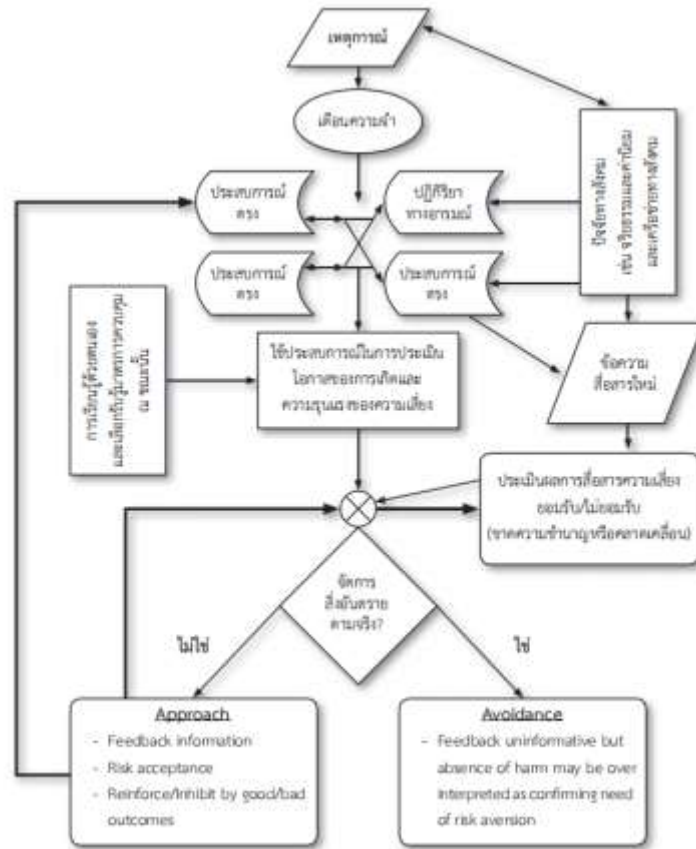


ภาพที่ 5 การให้ระดับความเสี่ยงของสิ่งคุกคามระหว่างผู้เชี่ยวชาญและบุคคลทั่วไป (อ้างอิง: Sjöberg, 2003)

### 2.3.3 แบบจำลองตามแนวคิดของ Richard Eiser

Eiser (2004) ได้สร้างแบบจำลองเพื่ออธิบายกระบวนการคิด แปลผล และการแสดงออก เมื่อบุคคลได้รับสิ่งคุกคามหรือเหตุอันไม่พึงประสงค์ ในแบบจำลองนี้เป็นการมองว่าประสบการณ์เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้บุคคลรับรู้ความเสี่ยงในระดับที่แตกต่างกันไป ดังนั้นการที่จะสื่อสารความเสี่ยงจึงจำเป็นที่จะต้องประเมินทัศนคติของบุคคลที่มีต่อประเด็นที่ต้องการจะสื่อสารก่อนที่จะวางแผนดำเนินการขั้นต่อไป นอกจากนี้พบว่าบริบทของสังคมรอบตัวของกลุ่มคนที่เป็นผู้รับข้อมูลเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่ต้องเข้าใจ ถ้าสามารถมีครบทุกปัจจัยที่กล่าวมา จึงจะสามารถปรับแผนการดำเนินงานของเราได้เหมาะสมกับพื้นที่และกลุ่มคน





ภาพที่ 6 แบบจำลองการสื่อสารความเสี่ยงตามแนวคิดของ Eiser

## 2.4 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร และการสื่อสารความเสี่ยง

### 2.4.1 หน่วยงานของต่างประเทศ เช่น

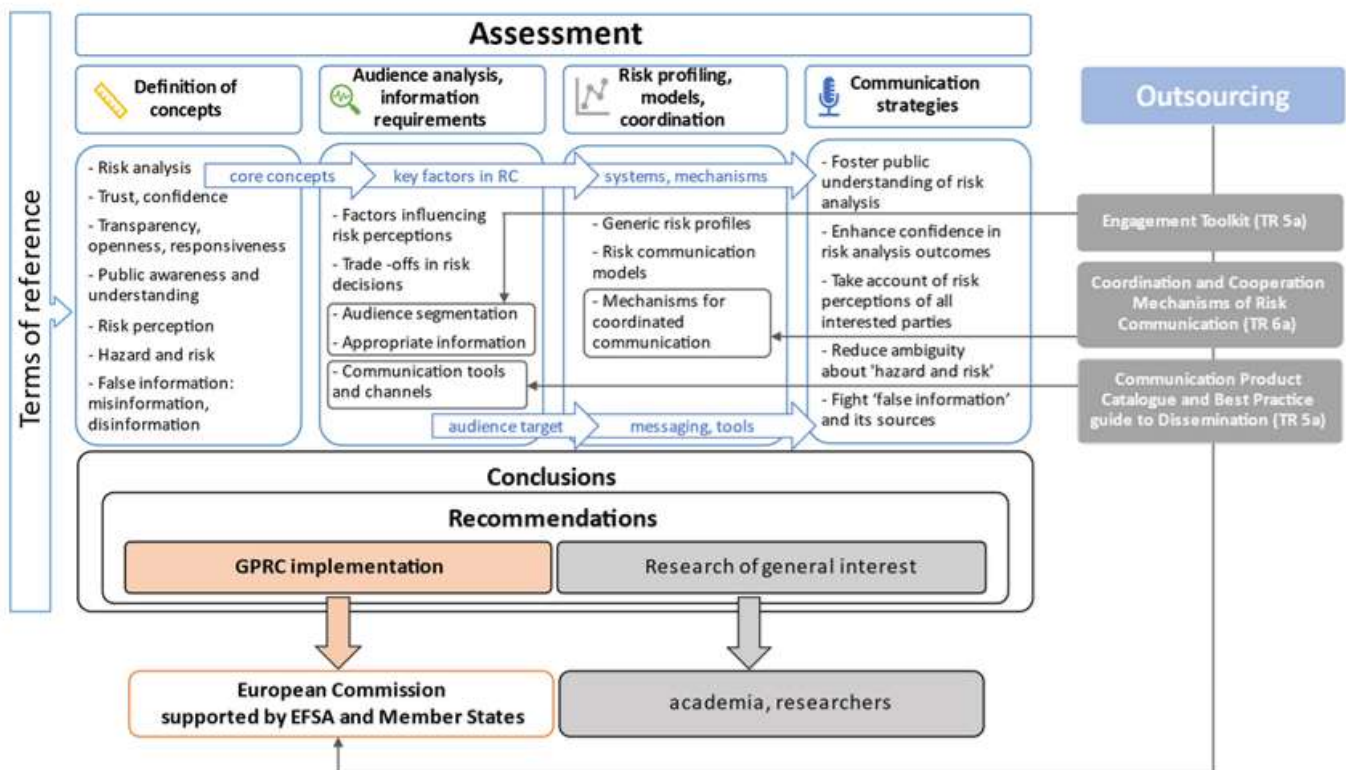
1) FAO/WHO (องค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization: FAO) และองค์การอนามัยโลก (World Health Organization: WHO) ได้จัดทำคู่มือการสื่อสารความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหาร ซึ่งมีเนื้อหาพร้อมตัวอย่าง ประกอบด้วย

- หลักการสื่อสารความเสี่ยง และความสำคัญของการสื่อสารความเสี่ยง
- หลักปฏิบัติในการสื่อสารความเสี่ยงที่ดี
- ปัจจัยที่ควรคำนึงถึงก่อนสื่อสารความเสี่ยงเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร
- การนำการสื่อสารความเสี่ยงไปสู่การปฏิบัติ

ซึ่งหลักการและวิธีการปฏิบัติที่ดีในการสื่อสารความเสี่ยงจะสนับสนุนการจัดการความเสี่ยงเมื่อเกิดความไม่ปลอดภัยของอาหาร (รวมถึงคุณภาพของอาหาร) ซึ่งเป็นผลจากอันตรายทางชีวภาพ เคมี และทางกายภาพ ทั้งในการจัดการปัญหาความไม่ปลอดภัยของอาหารทั้งในภาวะฉุกเฉิน (เช่น การระบาดของโรคที่เกิดจากอาหาร) และไม่ฉุกเฉิน หรือเพื่อคงภาวะความปลอดภัยของอาหาร (เช่น การเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร และการส่งเสริมสุขภาพ)

2) European Union (สหภาพยุโรป) มีรูปแบบการสื่อสารความเสี่ยงด้านอาหาร โดยเริ่มจากการประเมินข้อมูลที่เกี่ยวข้อง ก่อนจัดทำข้อสรุป และดำเนินการตามแผนการสื่อสารความเสี่ยง ซึ่งข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการสื่อสารความเสี่ยง รายละเอียดตามภาพที่ 7 ได้แก่

- (1) ข้อมูลพื้นฐานที่จำเป็นสำหรับการสื่อสารความเสี่ยง เช่น นิยาม ขอบข่าย และลักษณะของอันตรายและความเสี่ยง การวิเคราะห์ความเสี่ยง ความเชื่อมั่นและความน่าเชื่อถือของข้อมูล การรับรู้ความเสี่ยง ความตระหนักและความเข้าใจสถานการณ์ของสาธารณชน ข้อมูลเท็จ/ข้อมูลที่ไม่ครบถ้วน และข้อมูลที่บิดเบือน
- (2) ปัจจัยสำคัญของการสื่อสารความเสี่ยง ได้แก่ การวิเคราะห์กลุ่มผู้รับสาร และความต้องการข้อมูล
- (3) ระบบและขั้นตอนของการสื่อสาร ได้แก่ รูปแบบของการสื่อสาร สาร และผู้เกี่ยวข้องในการสื่อสารความเสี่ยง
- (4) กำหนดกลยุทธ์ของการสื่อสาร

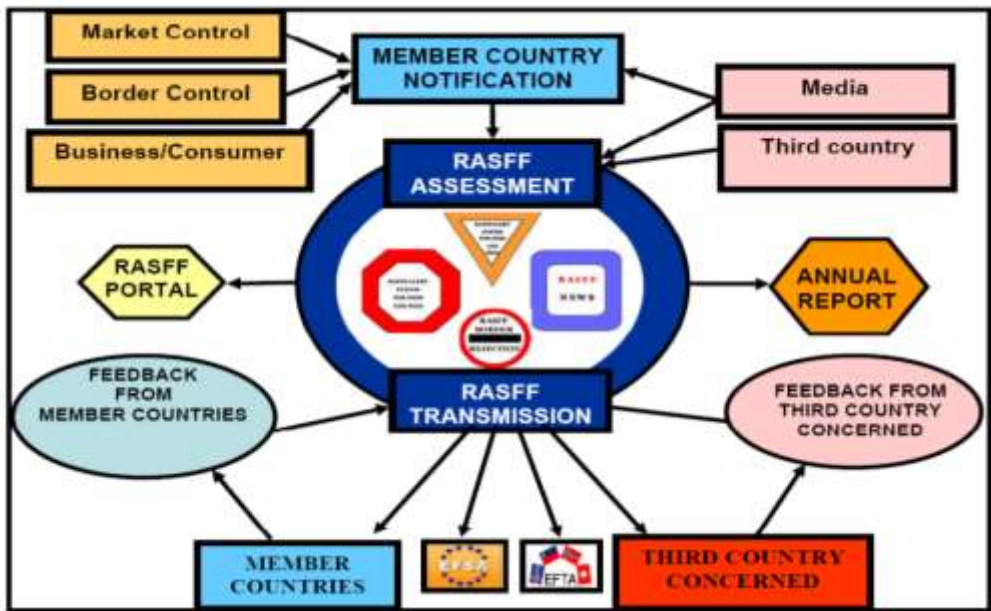


ภาพที่ 7 รูปแบบการสื่อสารความเสี่ยงด้านอาหารของสหภาพยุโรป

ซึ่งรูปแบบของการสื่อสารความเสี่ยงด้านอาหารดังกล่าวได้ถูกนำมาใช้กับระบบแจ้งเตือนภัยเร่งด่วนด้านความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ของสหภาพยุโรป (Rapid Alert System for Food and Feed : RASFF) เป็นเครื่องมือสื่อสารสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร อันตรายและความรุนแรงของปัญหา และมาตรการในการควบคุมและแก้ไขปัญหา โดยมีเครือข่ายทั้งผู้ประกอบการ และหน่วยงานภาครัฐ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร สรุปลขั้นตอนการดำเนินการของระบบการสื่อสารและแลกเปลี่ยนข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารตามแสดงในภาพที่ 8 ได้ดังนี้

1. หน่วยงานกลางของ RASFF ได้รับรายงานอุบัติการณ์ความไม่ปลอดภัยของอาหารหรืออาหารสัตว์จากประเทศสมาชิก หรือเฝ้าระวังสื่อเผยแพร่พบข้อมูลอุบัติการณ์ความไม่ปลอดภัยของอาหารหรืออาหารสัตว์ในประเทศที่สาม

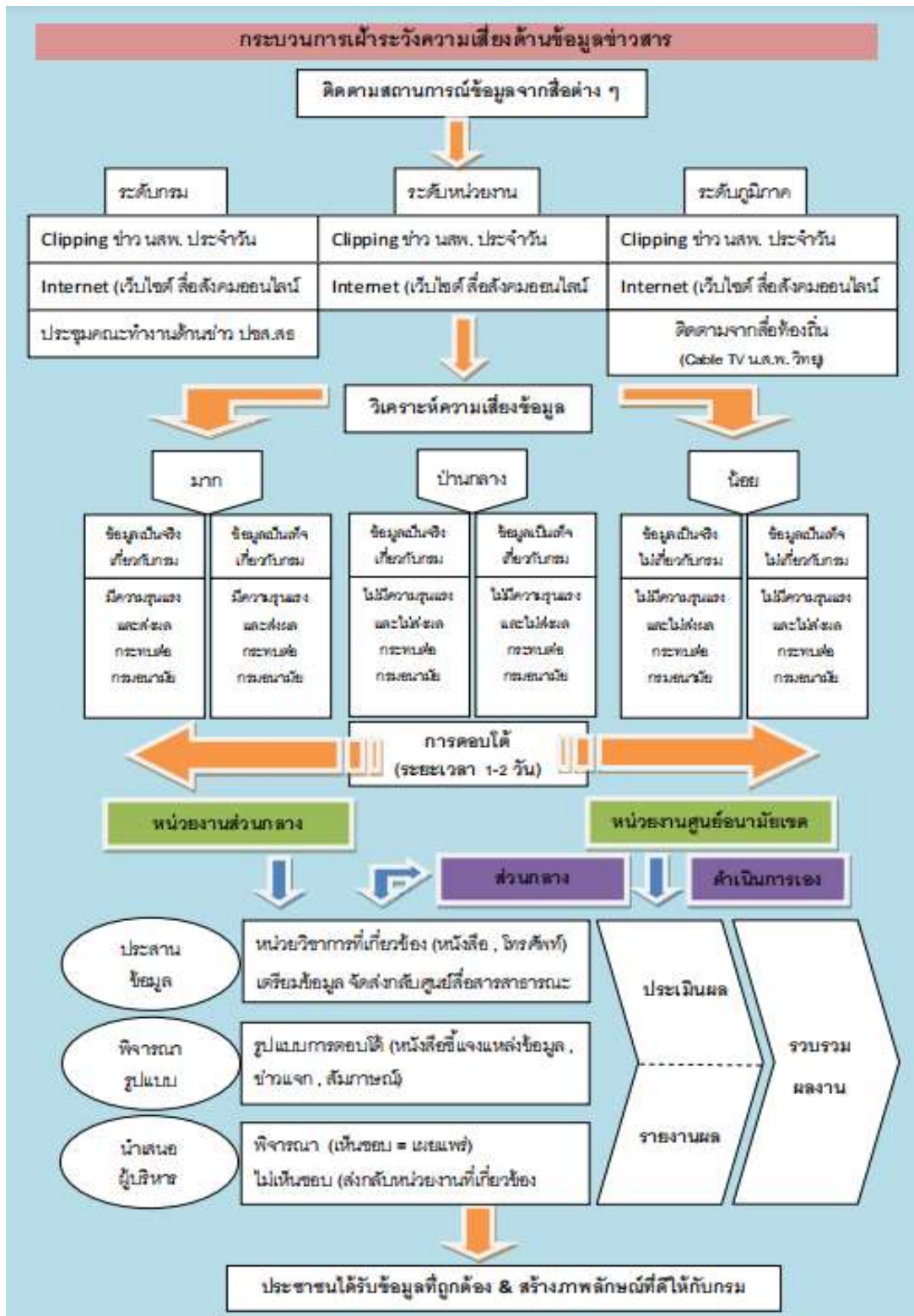
2. ประเมินความเสี่ยงโดยจำแนกลักษณะของอันตราย (Hazard characterization) และขอบเขตการกระจายอาหารหรืออาหารสัตว์ที่พบปัญหา (Food or Feed Distribution) วิเคราะห์ปัจจัยที่เกี่ยวข้องในการสื่อสารความเสี่ยง และประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อจัดการปฏิบัติการและสื่อสารความเสี่ยงอย่างเหมาะสม



ภาพที่ 8 แผนภาพสรุปการทำงานของระบบ RASFF

#### 2.4.2 หน่วยงานของประเทศไทย เช่น

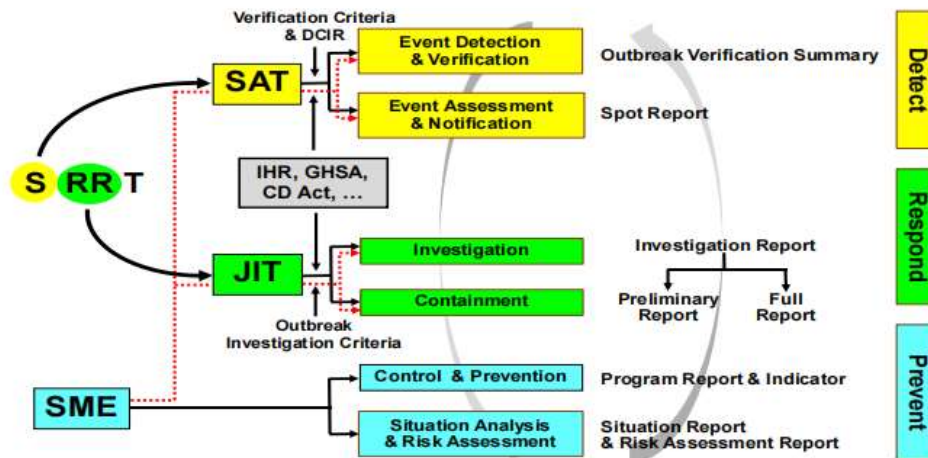
**กรมอนามัย** เป็นหน่วยงานหลักของกระทรวงสาธารณสุขในการประสานกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และหน่วยงานภายในกระทรวงฯ เพื่อจัดทำข้อมูลตอบโต้ข่าวปลอมเกี่ยวกับสุขภาพอนามัยของประชาชนและผลิตภัณฑ์สุขภาพ เพื่อส่งให้ศูนย์ต่อต้านข่าวปลอมประเทศไทย (Anti Fake New Center) นำไปเผยแพร่ รวมทั้งภารกิจหลักของกรมคือการเฝ้าระวัง ตอบโต้ความเสี่ยง และให้ความรู้แก่เจ้าหน้าที่และประชาชนในเรื่องที่เกี่ยวกับสุขอนามัย เช่น โภชนาการ การออกกำลังกาย การเลี้ยงลูกด้วยนมแม่ ภาวะสุขภาพ และการสุขภาพจิต ตัวอย่างเช่น ข่าวช็อกกังวลกรณีผลไม้ที่ขายตามรถเข็น/ร้านค้าต่างๆ มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารซึ่งอาจไม่ได้มาตรฐานและเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ดังนั้น กรมอนามัยจึงได้มีการจัดทำแผนภูมิขั้นตอนกระบวนการเฝ้าระวังความเสี่ยงด้านข้อมูลข่าวสาร เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องสามารถสื่อสารตอบโต้ความเสี่ยงได้อย่างถูกต้องรวดเร็ว และมีประสิทธิภาพ ดังรายละเอียดตามภาพที่ 9



ภาพที่ 9 กระบวนการเฝ้าระวังความเสี่ยงด้านข้อมูลข่าวสารของกรมอนามัย



**กรมควบคุมโรค** กระทรวงสาธารณสุข ได้มอบหมายให้กรมควบคุมโรคเป็นหน่วยงานหลักในการจัดตั้งศูนย์ปฏิบัติการภาวะฉุกเฉิน (Emergency Operation Center; EOC) เพื่อตอบโต้ภัยคุกคามในภาวะฉุกเฉินอย่างรวดเร็ว โดยกำหนดภารกิจในการดำเนินการเป็น 2 ทีม ได้แก่ 1. ทีมตระหนักรู้ (Situation Awareness Team; SAT) ทำหน้าที่รวบรวมข้อมูล เพื่อติดตาม ตรวจสอบ วิเคราะห์ และประเมินสถานการณ์ พร้อมทั้งแจ้งเตือนแก่ผู้บริหารและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อพิจารณาตอบสนองต่อสถานการณ์นั้น ๆ และ 2. ทีมสอบสวนโรค (Joint Investigation Team; JIT) ทำหน้าที่ เฝ้าระวัง สอบสวน ควบคุมโรคหรือภัยสุขภาพ โดยสามารถอธิบายการกระจายการเกิดโรค ตามบุคคล เวลา สถานที่ สามารถค้นหาสาเหตุ และแหล่งรังโรค เพื่อนำไปสู่การควบคุมและป้องกันภัยคุกคาม เช่น กรณีการแพร่ระบาดของโรค COVID ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีบทบาทสำคัญในการอนุญาตวัคซีน เวชภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์สุขภาพต่าง ๆ เพื่อใช้ป้องกันและควบคุมโรค และกรณีที่เกิดเหตุฉุกเฉินหรือเกิดเหตุการณ์ไม่พึงประสงค์ในลักษณะกลุ่ม (cluster) ที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคในวงกว้าง เช่น การเกิดภาวะ methemoglobinemia จากการบริโภคไส้กรอก เมื่อปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 สำนักระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค และโรงพยาบาลเครือข่ายมีการประสานส่งต่อข้อมูล การสอบสวน และประเมินอาการผู้ป่วย ให้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ดังแสดงในภาพที่ 10



ภาพที่ 10 ผังบทบาทหน้าที่ของทีม SAT & JIT

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) มีหน้าที่หลักในการปกป้องและคุ้มครองสุขภาพของประชาชนจากการบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพ เช่น ผลิตภัณฑ์อาหาร รวมทั้งส่งเสริมพฤติกรรมการบริโภคที่ถูกต้องเหมาะสมของผู้บริโภคด้วยข้อมูลทางวิชาการที่มีหลักฐานสนับสนุนที่หนักแน่นและเชื่อถือได้ เพื่อให้ประชาชนมีความรู้และสามารถเลือกซื้อและบริโภคผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และสมประโยชน์ได้อย่างเหมาะสม โดยได้ออกคำสั่งสำนักงานฯ ที่ 426/2563 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการเฝ้าระวังและจัดการภัยด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ ทีมตระหนักรู้สถานการณ์ด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ (SAT) และทีมปฏิบัติการเคลื่อนที่เร็ว (RRT) ลงวันที่ 30 กันยายน 2563 ซึ่งศูนย์เฝ้าระวังความปลอดภัยด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ (Health Product Vigilance Center: HPVC) เป็นหน่วยงานหลักในการเฝ้าระวังและจัดการภัยด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ โดยเป็นหน่วยเฝ้าระวัง และส่งข้อมูลความไม่ปลอดภัยที่ต้องดำเนินการเร่งด่วนให้กองผลิตภัณฑ์ตรวจสอบ และรายงานผลแก่ผู้บริหารผ่านช่องทางไลน์ของทีมตระหนักรู้สถานการณ์ภัยด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ (Situation Awareness Team; SAT Team) ซึ่งประกอบด้วยทุกกองผลิตภัณฑ์ และกองสนับสนุน เป็นฝ่ายเลขานุการการประชุมคณะกรรมการเพื่อกำหนด

นโยบายและแนวทางดำเนินการของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากรณีเกิดความไม่ปลอดภัยของผลิตภัณฑ์สุขภาพ รวมทั้งร่วมกับกองที่เกี่ยวข้องจัดทำโครงการพัฒนาระบบเฝ้าระวังและจัดการผลิตภัณฑ์สุขภาพเชิงรุก (หูไ่ว ตาไ่ว) ซึ่งครอบคลุมการจัดทำแผนเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 และการประชุมหารือกับกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ในการรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์สุขภาพ เช่น นำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ในการรายงานเพื่อลดระยะเวลา และขั้นตอนในการรับส่งเอกสาร (i- lab plus) ดังแสดงในภาพที่ 11

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์อาหารมีการวิจัยและพัฒนาด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมและให้ตอบโจทย์กับสังคมและสภาพการณ์ในปัจจุบัน รวมถึงการดึงส่วนประกอบหรือสารสำคัญชนิดใหม่ ๆ ขึ้นมาเป็นจุดขายดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค ดังนั้น จึงมีผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความหลากหลาย ส่งผลให้มีประเด็นปัญหาด้านความปลอดภัย ด้านคุณภาพ และการโฆษณาอาหารจำนวนมาก โดยเฉพาะกรณีที่เกิดปัญหาความปลอดภัยด้านอาหารที่เป็นปัญหารุนแรงต่อสุขภาพของผู้บริโภค และส่งผลกระทบต่อเป็นวงกว้าง (Hot Issue) หลายกรณี ซึ่งการดำเนินการของ อย. ตามภาพที่ 11 มีจุดแข็ง/ จุดอ่อน/ ปัญหา สรุปในเบื้องต้นได้ดังนี้

#### จุดแข็ง

- (1) ทุกกองที่เกี่ยวข้องร่วมดำเนินการ
- (2) มีเกณฑ์ที่ชัดเจนของกรณีเร่งด่วนที่ต้องรายงานผู้บริหารทันที ภายใน 24 - 48 ชั่วโมง ได้แก่
  - เกิดการเสียชีวิตที่เกี่ยวข้องกับการใช้ผลิตภัณฑ์ หรือ
  - เกิดเหตุการณ์ให้พึงประสงค์ที่ร้ายแรงถึงขั้นต้องเข้ารับการรักษาในโรงพยาบาล หรือ
  - การเรียกคืน การเพิกถอนทะเบียนผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ไม่ปลอดภัย และมีจำหน่าย

ในประเทศ หรือ

- สื่อ หรือสาธารณชนให้ความสนใจ หรือเป็นข่าว ผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จัก หรือมีผู้ได้รับผลกระทบเป็นจำนวนมาก หรือ
- เรื่องตามนโยบาย หรือตามที่สั่งการเร่งด่วนที่อาจไม่ปลอดภัยต่อสุขภาพของประชาชน

#### จุดอ่อน

- (1) ความแตกต่างในการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์ เช่น ข้อกำหนด หรือแนวปฏิบัติของแต่ละผลิตภัณฑ์
- (2) การจัดการปัญหาความปลอดภัยดังกล่าว ครอบคลุมทั้ง สถานประกอบการ ผลิตภัณฑ์ และโฆษณา ซึ่งมีลักษณะ และรายละเอียดแตกต่างกัน
- (3) ความหลากหลายของกลุ่มเป้าหมาย เช่น เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (ส่วนกลาง และส่วนภูมิภาค) ผู้ประกอบการ และประชาชน

#### ปัญหา เช่น

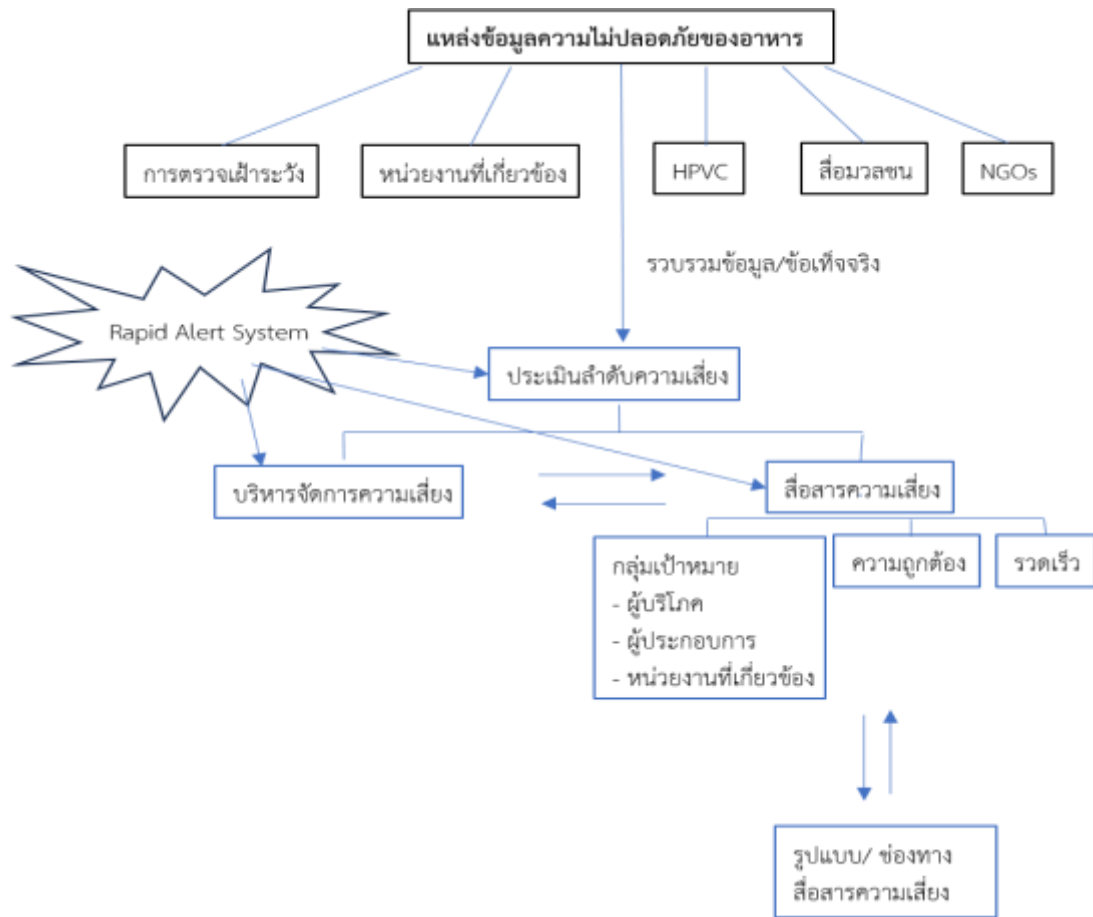
- (1) ผลการตรวจพิสูจน์ผลิตภัณฑ์ที่มีการสื่อสารออกไปขาดความแม่นยำ และแนวปฏิบัติของแต่ละกองในการประกาศผลตรวจพิสูจน์ผลิตภัณฑ์มีความแตกต่างกัน
- (2) แต่ละกลุ่มเป้าหมายมีความต้องการข้อมูลเกี่ยวกับความเสี่ยงที่แตกต่างกัน เช่น ผู้ประกอบการต้องการทราบว่าทำอย่างไรจึงจะไม่ผิดกฎหมาย เจ้าหน้าที่ที่ต้องการทราบแนวปฏิบัติในการตรวจสอบ ผู้บริโภคต้องการทราบถึงความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ที่บริโภค และวิธีการเลือก



### บทที่ 3 ผลการศึกษา

#### 3.1 ผลการศึกษา

จากการศึกษาทฤษฎี วัตถุประสงค์ องค์ประกอบ และรูปแบบของการสื่อสารความเสี่ยงจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ สามารถนำเสนอสรุปเป็นกรอบแนวคิดในการสื่อสารความเสี่ยงด้านอาหารของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ ดังมีรายละเอียดตามภาพที่ 12 ดังนี้



ภาพที่ 12 กรอบแนวคิดในการสื่อสารความเสี่ยงของ อย.

3.1.1 ข้อมูลความปลอดภัยของอาหารมีที่มาจากหลายแหล่งข้อมูล ได้แก่ ผลการตรวจเฝ้าระวัง หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร เช่น กรมวิชาการเกษตร สสอป. และกรมอนามัย HPVC ข้าว หรือสื่อโซเชียล และองค์กรอิสระ เช่น มูลนิธิเพื่อผู้บริโภค และเครือข่ายเตือนภัยสารเคมีกำจัดศัตรูพืช (Thailand Pesticide Alert Network, Thai-PAN)

3.1.2 เมื่อได้รับข้อมูลจะต้องตรวจสอบข้อเท็จจริง เนื่องจากข้อมูลที่ได้รับจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ อาจเป็นข้อมูลเท็จ/ข้อมูลที่ไม่ครบถ้วน และข้อมูลที่บิดเบือน และรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้อง เช่น ข้อมูลวิชาการ ข้อมูลกฎหมาย ประวัติและผลการดำเนินการที่ผ่านมาในการจัดการปัญหาความปลอดภัยของอาหารในกรณีนี้



- 3.1.3 ประเมินลำดับความเสี่ยง ซึ่งตามเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาสามารถสรุปได้ตามภาพที่ 13
- ความเสี่ยงสูง กรณีที่มีผู้เสียชีวิต หรือ เจ็บป่วยต้องเข้ารับการรักษาในโรงพยาบาล หรือปัญหาความปลอดภัยของอาหารแพร่กระจายในวงกว้าง จะมีความเสี่ยงอยู่ในระดับฉุกเฉิน (emergency) หรือระดับวิกฤต (crisis) ต้องดำเนินการจัดการความเสี่ยง และสื่อสารความเสี่ยงอย่างรวดเร็ว และต้องอาศัยความร่วมมือจากหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องด้วย
  - ความเสี่ยงปานกลาง กรณีการเรียกคืนสินค้าที่ไม่ปลอดภัย แต่ตรวจสอบแล้วไม่พบการนำเข้ามาจำหน่ายภายในประเทศ
  - ความเสี่ยงต่ำ กรณีที่พบการกระทำผิดเกี่ยวกับฉลากอาหาร หรือประเด็นที่ไม่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของประชาชนเป็นวงกว้าง
- อย่างไรก็ตาม หากอุบัติการณ์ดังกล่าวอยู่ในความสนใจของสื่อมวลชน หรือสาธารณชน หรือเป็นนโยบายหรือข้อสั่งการเร่งด่วนของผู้บริหาร ให้ดำเนินการจัดการความเสี่ยง และสื่อสารความเสี่ยงอย่างรวดเร็วเช่นเดียวกับอุบัติการณ์ที่มีความเสี่ยงสูง
- 3.1.4 การสื่อสารความเสี่ยง จึงต้องมีการกำหนดวัตถุประสงค์ในการสื่อสาร กำหนดและวิเคราะห์กลุ่มเป้าหมาย แล้วเลือกรูปแบบและช่องทางของการสื่อสารความเสี่ยงให้เหมาะสม



— ภาพที่ 13 กรอบแนวคิดในการพัฒนาแผนปฏิบัติการตอบโต้อุบัติการณ์ความเสี่ยงด้านอาหาร —

### 3.2 กรณีศึกษาการสื่อสารความเสี่ยงด้านอาหาร (คัดเลือกจากแหล่งที่มาของข้อมูล)

#### กรณีที่ 1 พบสารพิษตกค้างในผักผลไม้สด และน้ำผลไม้

แหล่งข้อมูล : ผลการเฝ้าระวังของ NGO

#### สรุปสาระสำคัญ

ทุกปีจะมีการเผยแพร่ข่าว ผลการเฝ้าระวังสถานการณ์ปัญหาสารเคมีเกษตรตกค้างของเครือข่ายเตือนภัยสารเคมีกำจัดศัตรูพืช (Thailand Pesticide Alert Network, Thai-PAN) ร่วมกับองค์กรภาคีเครือข่าย ซึ่งพบสารพิษตกค้างเกินค่ามาตรฐานในผักผลไม้ เช่น ส้ม และน้ำส้มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ใจความสำคัญของการเผยแพร่ข้อมูลดังกล่าว คือ สารพิษตกค้างเกินที่พบส่วนใหญ่เกินค่ามาตรฐาน

ข่าวผลการเฝ้าระวังดังกล่าวส่งผลให้เกิดการรับรู้เชิงลบของผู้บริโภคเกี่ยวกับผักและผลไม้ และขัดแย้งกับคำแนะนำในการเพิ่มการบริโภคผักและผลไม้เพื่อสุขภาพที่ดี

#### ตรวจสอบข้อเท็จจริงและรวบรวมข้อมูล

1) ตรวจสอบข้อเท็จจริงว่าสารพิษที่พบตกค้างคือสารใด และพบในปริมาณเท่าใด

2) ข้อกำหนดกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารพิษตกค้างบกกำหนดโทษตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

3) ผลการตรวจเฝ้าระวังสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในผักและผลไม้สดทั้งประเทศ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2560-2564 และผลการเฝ้าระวังการตกค้างของสารเคมีทางการเกษตรในส้ม ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562-2564

ลำดับความเสี่ยง : สูง เนื่องจากสื่อและสาธารณชนให้ความสนใจ จึงต้องมีการจัดการความเสี่ยงและสื่อสารความเสี่ยงอย่างเร่งด่วน

## ประเด็นท้าทายในการสื่อสารความเสี่ยง

เพื่อจัดการกับการรับรู้เชิงลบของผู้บริโภคเกี่ยวกับความปลอดภัยของผักและผลไม้ที่ตรวจพบสารพิษตกค้างเกินมาตรฐานจากข่าวผลการเฝ้าระวังดังกล่าว และความเชื่อมั่นต่อมาตรการของหน่วยงานรัฐ

### การดำเนินการของ อย. ในการจัดการปัญหา

#### การจัดการความเสี่ยง

1) ออกกฎหมาย เพื่อให้มีระบบตรวจสอบรับรองสถานที่ผลิต และมีการแสดงฉลากเพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการทวนสอบย้อนกลับ รวมทั้ง กำหนดปริมาณสารพิษตกค้างในอาหารให้เหมาะสม และเกิดความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค

2) ตรวจสอบสถานที่ผลิต/ นำเข้า และจำหน่าย (ตลาดสด, ห้าง, ซูเปอร์มาร์เก็ต) และสุ่มเก็บตัวอย่างผักและผลไม้สด ตรวจสอบคุณภาพมาตรฐาน ณ ห้องปฏิบัติการ

3) อบรมเจ้าหน้าที่เพื่อให้สามารถตรวจสอบ และอบรมผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐาน

4) บูรณาการการดำเนินการร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม เพื่อกำกับดูแลความปลอดภัยและแก้ไขปัญหาการใช้สารเคมีทางการเกษตรที่ไม่ถูกต้อง

#### การสื่อสารความเสี่ยง

5) จัดทำข่าวประชาสัมพันธ์ (ข่าว อย.) และการสัมภาษณ์ โดยเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา หรือรองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาเป็นผู้ให้ข้อเท็จจริงเกี่ยวกับมาตรการ และผลการเฝ้าระวังสารพิษตกค้างในผักผลไม้สด เพื่อลดความตระหนก เกิดความมั่นใจเกี่ยวกับความปลอดภัยของผักและผลไม้สดที่มีการจำหน่ายในท้องตลาด และสร้างความเชื่อมั่นต่อมาตรการของหน่วยงานในการกำกับดูแลความปลอดภัยของผักและผลไม้ที่ผลิตและจำหน่าย รวมทั้งให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภคในการหลีกเลี่ยงหรือลดสารพิษตกค้างในผักและผลไม้

6) จัดทำสื่อเผยแพร่ในรูปแบบของข่าวประชาสัมพันธ์ บทความ และ อินโฟกราฟิก (infographic) เพื่อให้ความรู้และคำแนะนำแก่ผู้บริโภคในการบริโภค การเลือกซื้อ และการล้างทำความสะอาดผักและผลไม้เพื่อลดสารพิษตกค้าง รวมทั้งแจ้งช่องทางในการติดต่อสอบถาม หรือร้องเรียนหากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับความปลอดภัย

#### รูปแบบในการสื่อสารความเสี่ยง

ข่าว อย. และอินโฟกราฟิก

#### ข้อมูลสำคัญที่สื่อสารกับผู้บริโภค

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีการกำกับดูแลสารพิษตกค้างในผักและผลไม้สดอย่างเข้มงวด และผลการตรวจวิเคราะห์ผักและผลไม้ส่วนใหญ่มีปริมาณสารพิษตกค้างผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

#### ถอดบทเรียน

เมื่อข้อมูลที่เผยแพร่ (สื่อสาร) ขัดแย้งกัน บุคคลทั่วไปมักจะเชื่อถือข้อมูลที่เผยแพร่จากผู้ส่งสารที่ตนมีความไว้วางใจ การให้ข้อมูลโดยผู้เชี่ยวชาญที่เชื่อถือได้ และเปิดเผยข้อเท็จจริงจะช่วยเพิ่มความน่าเชื่อถือของข้อมูลที่เผยแพร่

#### ประเด็นปัญหา

1) ข้อจำกัดเกี่ยวกับประสิทธิภาพการบูรณาการทั้งในด้านการดำเนินการ และเข้าถึงข้อมูลระหว่างหน่วยงาน

2) มาตรการของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีส่วนช่วยลดปัญหาสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างจากการใช้สารเคมีทางการเกษตรที่ไม่ถูกต้อง แต่ปัญหาการตกค้างยังคงมีอยู่ เนื่องจากไม่สามารถควบคุมถึงการใส่สารเคมีทางการเกษตร ณ แปลงเพาะปลูก ซึ่งอยู่ในความรับผิดชอบของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ดังนั้นการสื่อสารความเสี่ยงกับผู้บริโภคจึงมุ่งเน้นการเลือกซื้อผักและผลไม้สด และการล้างผักและผลไม้สดเพื่อลดสารพิษตกค้าง

## กรณีที่ 2 พบผู้ป่วยเกิดภาวะ Methemoglobinemia จากการบริโภคไส้กรอก

แหล่งข้อมูล : หน่วยงานเครือข่าย

### สรุปสาระสำคัญ

อ.ย. ได้รับแจ้งข้อมูลจากศูนย์พิษวิทยารามาธิบดี ว่า มีเด็กป่วยด้วยภาวะเมทฮีโมโกลบิน จำนวน 6 ราย โดยมีประวัติกินไส้กรอกซึ่งไม่มีสีห่อ ไม่มีเอกสารกำกับ ซึ่งสอดคล้องกับผลการเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เช่น ไส้กรอก ลูกชิ้น โดยได้สุ่มเก็บตัวอย่าง ณ สถานที่จำหน่าย ในปี 2561-2564 รวม 392 ตัวอย่าง พบผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุกันเสียเกินมาตรฐาน ร้อยละ 14.80 โดยเกิดจากไนเตรต ไนไตรต์ ร้อยละ 1.79 จึงได้มีการแจ้งเตือนภัยผู้บริโภค และบูรณาการร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อจัดการแก้ไขและป้องกันปัญหาดังกล่าวอย่างยั่งยืน

### ตรวจสอบข้อเท็จจริงและรวบรวมข้อมูล

1. ตรวจสอบข้อเท็จจริงว่าผลิตภัณฑ์ไส้กรอกที่ได้กบริโภคซื้อมาจากที่ใด มีการบริโภคปริมาณเท่าใด และมีการส่งไส้กรอกไปตรวจวิเคราะห์ปริมาณไนไตรต์ ไนเตรต และวัตถุเจือปนอาหารอื่นหรือไม่
2. รวบรวมข้อมูลวิชาการเกี่ยวกับปริมาณ และความเป็นพิษของไนไตรต์ ไนเตรต และข้อมูลกฎหมายเกี่ยวกับการใช้วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์ไส้กรอก และบทกำหนดโทษ
- 3) ผลการตรวจวิเคราะห์วัตถุเจือปนอาหารเพื่อเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เช่น ลูกชิ้น ไส้กรอก หมูยอ แหนมในปีงบประมาณ พ.ศ. 2561-2564

ลำดับความเสี่ยง : สูง เนื่องจาก มีผู้บริโภคเด็กต้องเข้ารับการรักษาในโรงพยาบาลหลายราย ในหลายจังหวัด และมีข่าวผู้เสียชีวิตในต่างประเทศหลังจากบริโภคไส้กรอกที่ผลิตจากประเทศไทย

### ประเด็นท้าทายในการสื่อสารความเสี่ยงแก่ผู้บริโภค

เพื่อแจ้งเตือนภัยผู้บริโภค โดยเฉพาะ พ่อแม่ ผู้ปกครอง ให้ตระหนักถึงปัญหาที่อาจเกิดขึ้นจากการเลือกซื้อไส้กรอกไม่มีสีห่อ และไม่แสดงฉลาก รวมทั้งวิธีการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ประเภทดังกล่าว และเพื่อจัดการแก้ไขและป้องกันปัญหาดังกล่าวอย่างยั่งยืน

### การดำเนินการของ อ.ย. ในการจัดการปัญหา

1) การดำเนินการเร่งด่วนเพื่อควบคุมความเสี่ยง: อ.ย. ร่วมกับเครือข่ายฯ ได้แก่ กรมควบคุมโรค (กองระบาดวิทยา) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และตำรวจ บก.ปคบ. ดำเนินการ

ประเมินความเสี่ยง ผลวิเคราะห์ตัวอย่างไส้กรอก พบปริมาณไนไตรต์เกินกฎหมายกำหนดและก่อให้เกิดผลต่อสุขภาพ จัดเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ มีโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

จัดการความเสี่ยง โดยสืบสวนโรค และสืบสวนหาแหล่งผลิต/จำหน่าย เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ส่งตรวจวิเคราะห์ และดำเนินคดี รวมทั้งขยายผลการตรวจสอบเพื่อควบคุมการกระจายของผลิตภัณฑ์ที่อาจไม่ปลอดภัย โดยตรวจสอบสถานที่ผลิตเพิ่มเติมอีก 13 แห่ง และสถานที่จำหน่ายใน 66 จังหวัด และเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ไส้กรอกส่งตรวจวิเคราะห์ 102 ตัวอย่าง

สื่อสารความเสี่ยง โดยเผยแพร่ข่าว อ.ย. เพื่อให้ผู้บริโภคทราบข้อเท็จจริงการดำเนินการของหน่วยงานต่อกรณีดังกล่าว และให้คำแนะนำในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ รวมทั้งแจ้งเตือนภัยให้ผู้บริโภคทราบผ่านเครือข่ายฯ ทั้ง 77 จังหวัด

## 2) การดำเนินการในระยะต่อไปเพื่อป้องกันการเกิดปัญหาซ้ำ:

- นำข้อมูลรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์มาวางแผนจัดการความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เช่น การจัดทำแผนเฝ้าระวังสถานที่ผลิตไส้กรอก และลูกชิ้นทั่วประเทศ การให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้วัตถุดิบอาหารแก่ผู้ประกอบการ และจัดทำสื่อการเรียนรู้แบบออนไลน์ (e-learning)

- ถ่ายทอดข้อมูลแก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สาธารณสุขจังหวัด สาธารณสุขอำเภอ และถอดบทเรียนการดำเนินงานกรณีดังกล่าวเพื่อการเรียนรู้ของเจ้าหน้าที่ทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาคและนำมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนา  
งานอื่น ๆ ต่อไป

- จัดทำข่าวประชาสัมพันธ์ความคืบหน้าของการดำเนินการ และแจ้งผลวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ให้ผู้บริโภคทราบ

- จัดทำสื่อเผยแพร่ที่เข้าใจง่าย เช่น Infographic เพื่อให้ข้อมูลความรู้แก่ประชาชนเกี่ยวกับอาการที่ไม่ปลอดภัย

จากการบริโภค เช่น ภาวะเมทฮีโมโกลบินนี้เมีย ช่องทางการสืบค้นข้อมูลวิชาการ การร้องเรียน และคำแนะนำในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และการอ่านฉลาก

### รูปแบบในการสื่อสารความเสี่ยง

เจ้าหน้าที่ เช่น สื่อการเรียนรู้แบบออนไลน์ (e-learning) ถอดบทเรียนการบูรณาการดำเนินงานกรณีเกิดภาวะ Methemoglobinemia จากการบริโภคไส้กรอก และเอกสารแนวทางการพิจารณาการใช้วัตถุดิบอาหารในผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

ผู้ประกอบการ มีการเผยแพร่ข้อมูลเพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้ประกอบการในเว็บไซต์กองอาหาร เช่น ฐานข้อมูลวัตถุดิบอาหารเพื่อคำนวณปริมาณการใช้วัตถุดิบอาหาร แนวทางการใช้วัตถุดิบอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง คำถาม-ตอบเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร

ผู้บริโภค เช่น ข่าว อย. และอินโฟกราฟิก

### ข้อมูลสำคัญที่สื่อสารกับผู้บริโภค

ผู้บริโภคไม่ควรซื้อผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่ไม่มีหยีห่อ และไม่มีฉลาก เนื่องจากเสี่ยงได้รับอันตราย คำแนะนำในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และแจ้งให้ผู้บริโภคทราบการดำเนินการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อแก้ไข และป้องกันปัญหาดังกล่าว

### ถอดบทเรียน

#### ประเด็นปัญหา

- ปัจจุบันยังพบปัญหาการลักลอบผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และการใช้วัตถุดิบเสียในผลิตภัณฑ์ดังกล่าว เนื่องจากมีต้นทุนต่ำ จึงต้องมีการบูรณาการระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อหาวิธีการแก้ไข และป้องกันปัญหาดังกล่าว เช่น การประสานส่งต่อข้อมูล การลงพื้นที่ร่วมกัน ประชุมเพื่อสื่อสารแนวปฏิบัติ และจัดทำแผนเพื่อสำรวจสถานการณ์ของประเทศในปัจจุบัน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์สาเหตุของปัญหา และหาแนวทางแก้ไขปัญหามีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

- พฤติกรรมในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ผู้บริโภคมีส่วนอย่างมากในการลดความต้องการผลิตภัณฑ์ที่ผิดกฎหมาย และลดปัญหาความไม่ปลอดภัยจากการบริโภคผลิตภัณฑ์

### กรณีที่ 3 ผลิตภัณฑ์บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ตราหมีซีตาพ (Mie Sedaap) ตรวจพบสารเอทิลีนออกไซด์

แหล่งข้อมูล : ศูนย์เฝ้าระวังความปลอดภัยด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ (Health Product Vigilance Center: HPVC)  
สรุปลักษณะสำคัญ

กรณีสำนักงานอาหารแห่งสิงคโปร์ หรือ SFA เรียกคืนบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป 2 ชนิด ที่ผลิตในประเทศอินโดนีเซีย ได้แก่ 1) Mi Sedaap Korean Spicy Chicken instant noodles หมีซีตาพ โคเรียน สไปซี่ ชิคเค่น (บะหมี่แห้งกึ่งสำเร็จรูปสไปซี่เผ็ดเกาหลี) (ตราหมีซีตาพ) (ซองสีดำ) รุ่นหมดอายุวันที่ 21 พฤษภาคม 2023 2) Mie Sedaap Korean Spicy Soup instant noodles หมีซีตาพ โคเรียน สไปซี่ ซุป (ตราหมีซีตาพ) (ซองสีแดง) รุ่นหมดอายุ วันที่ 17 มีนาคม 2023 เนื่องจากตรวจพบสารเอทิลีนออกไซด์ ซึ่งเป็นส่วนประกอบของยาฆ่าแมลงปนเปื้อนอยู่นั้น อย. ตรวจสอบแล้วไม่พบการนำเข้าผลิตภัณฑ์รุ่นที่ถูกเรียกคืน ทั้งนี้ได้เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์รุ่นที่มีการนำเข้ามาจำหน่ายส่งตรวจวิเคราะห์สารเอทิลีนออกไซด์ และประสานสำนักงานสาธารณสุขทั่วประเทศเฝ้าระวังการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ดังกล่าว รวมทั้งขอความร่วมมือสถานที่จำหน่ายระงับการจำหน่ายผลิตภัณฑ์จนกว่าจะทราบผลวิเคราะห์ ซึ่งต่อมาพบว่า ผลวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ที่นำเข้าจำนวน 2 รายการจาก 8 รายการ ตรวจพบสารเอทิลีนออกไซด์ จึงสั่งอายัดผลิตภัณฑ์เพื่อทำลาย และดำเนินคดีกับผู้นำเข้า พร้อมทั้งจัดทำข่าวประชาสัมพันธ์ผลวิเคราะห์ และการดำเนินการให้ประชาชนทราบ

#### ตรวจสอบข้อเท็จจริงและรวบรวมข้อมูล

- 1) ตรวจสอบข้อเท็จจริงของชื่อผลิตภัณฑ์ที่ถูกเรียกคืน รุ่นการผลิต ผู้ผลิต และผู้นำเข้า รวมทั้งมีการนำผลิตภัณฑ์ที่ถูกเรียกคืนเข้ามาจำหน่ายในประเทศไทยหรือไม่
- 2) ข้อมูลวิชาการของสารเอทิลีนออกไซด์ และข้อมูลกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- 3) ห้องปฏิบัติการในประเทศไทยที่สามารถตรวจวิเคราะห์เอทิลีนออกไซด์

**ลำดับความเสี่ยง : สูง** เนื่องจากมีการนำเข้าบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปนี้มาจำหน่ายในประเทศไทย ทำให้สื่อและสาธารณสุขให้ความสนใจ จึงต้องมีการจัดการความเสี่ยงและสื่อสารความเสี่ยงอย่างเร่งด่วน

#### ประเด็นท้าทายในการสื่อสารความเสี่ยง

เพื่อแจ้งให้ผู้บริโภคทราบข้อเท็จจริง ลดความตระหนก และทราบมาตรการดำเนินการของหน่วยงานเพื่อสร้างความเชื่อมั่นต่อระบบการคุ้มครองความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค

#### การดำเนินการของ อย. ในการจัดการปัญหา

- 1) ตรวจสอบข้อเท็จจริงของต่างประเทศ ตรวจสอบข้อมูลการได้รับอนุญาต และข้อมูลการนำเข้า
- 2) ลงพื้นที่ตรวจสอบสถานที่นำเข้า และเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่นำเข้าส่งตรวจวิเคราะห์
- 3) ประสานผู้ประกอบการระงับการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และประสานสำนักงานสาธารณสุขทั่วประเทศตรวจสอบการจำหน่าย
- 4) จัดทำข่าวประชาสัมพันธ์เพื่อเผยแพร่ข้อเท็จจริง และการดำเนินการแก่ประชาชนทราบ
- 5) แจ้งรายงานความคืบหน้า และผลการดำเนินการ เพื่อรวบรวมเป็นข้อมูลประกอบการพิจารณากำหนดมาตรการของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
- 6) นำข้อมูลมาประกอบการจัดทำแผนเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพประจำปี

## รูปแบบในการสื่อสารความเสี่ยง

เจ้าหน้าที่ หนังสือขอความร่วมมือเฝ้าระวังการจำหน่ายผลิตภัณฑ์จำหน่ายระงับการจำหน่ายผลิตภัณฑ์บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ตราหมีซีตาฟ ทั้งในส่วนกลางและส่วนภูมิภาค

ผู้ประกอบการ หนังสือขอความร่วมมือจำหน่ายระงับการจำหน่ายผลิตภัณฑ์บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ตราหมีซีตาฟ

ผู้บริโภค ข่าวประชาสัมพันธ์เพื่อเปิดเผยการดำเนินการของ อย. ต่อกรณีดังกล่าว ให้ประชาชนทราบ และเตือนให้ประชาชนหลีกเลี่ยงการบริโภคบะหมี่ยี่ห้อดังกล่าว

## ข้อมูลสำคัญที่สื่อสารกับผู้บริโภค

แจ้งมาตรการดำเนินการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อสร้างความเชื่อมั่นต่อระบบการคุ้มครองความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค

### ถอดบทเรียน

การแจ้งข้อเท็จจริงที่รวดเร็ว ช่วยลดความตระหนกของผู้บริโภค และมาตรการดำเนินการที่ชัดเจนของผู้ที่เกี่ยวข้อง ช่วยเพิ่มความเข้มแข็งในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

จุดอ่อน อย. ควรมีการจัดทำข้อมูลในรูปแบบของอินโฟกราฟิกเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ตราหมีซีตาฟ ที่ระงับการจำหน่าย และอินโฟกราฟิกเกี่ยวกับอันตรายของสารเอทิลีนออกไซด์ที่สิ้น กระชับ และเข้าใจง่าย

## กรณีที่ 4 ผลการตรวจพิสูจน์ก๊วยเตี๋ยวเลอร์ส

**แหล่งข้อมูล :** ผลการตรวจสอบเฝ้าระวัง

### สรุปสาระสำคัญ

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนนทบุรี ได้ตรวจสอบสถานที่ผลิตพบว่าไม่ผ่านเกณฑ์ GMP อาศัยผลิตภัณฑ์ที่มีการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง และเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เลอร์ส ก๊วยเตี๋ยวเรือกึ่งสำเร็จรูปเส้นเล็ก เลขสารบบอาหาร 12-2-01765-6-0002 ฉลากระบุรุ่นการผลิต “MFD.01.02.23 EXP.01.05.23” ส่งตรวจวิเคราะห์ ผลพบเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค *Bacillus cereus* เท่ากับ 6,600 CFU/กรัม จึงได้ดำเนินการทางกฎหมาย และประกาศผลการตรวจพิสูจน์ดังกล่าวให้ประชาชนทราบเพื่อหลีกเลี่ยงการบริโภค รวมทั้งประสานสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่ตั้งของสถานที่ผลิต อีก 3 แห่ง เฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหารดังกล่าว และผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูปอื่นที่มีลักษณะใกล้เคียงกัน

### ตรวจสอบข้อเท็จจริงและรวบรวมข้อมูล

- 1) ข้อมูลวิชาการเกี่ยวกับอันตราย และจำนวนของเชื้อ *Bacillus cereus* ที่ทำให้เกิดโรค
- 2) มาตรฐานตามกฎหมาย และบทลงโทษ

**ลำดับความเสี่ยง :** สูง เนื่องจาก *Bacillus cereus* เป็นเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ซึ่งปริมาณที่ตรวจพบอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคได้

### ประเด็นท้าทายในการสื่อสารความเสี่ยง

เพื่อแจ้งเตือนผู้บริโภคหลีกเลี่ยงการบริโภคอาหารที่เสี่ยงปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคที่อาจมีการวางจำหน่ายในท้องตลาด

## การดำเนินการของ อย. ในการจัดการปัญหา

### จัดการความเสี่ยง

- 1) आयัตผลผลิตภัณฑที่แสดงฉลากไม่ถูกต้อง เพื่อไม่ให้มีการนำไปวางจำหน่าย
- 2) ดำเนินการทางกฎหมาย
- 3) ประสานสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่มีสถานที่ผลิตอีก 3 แห่ง เผื่อระวังในเขตพื้นที่รับผิดชอบ

### สื่อสารความเสี่ยง

- 4) ประกาศผลการตรวจพิสูจน์อาหาร เพื่อแจ้งเตือนผู้บริโภคหลีกเลี่ยงการบริโภคอาหารที่อาจเป็นอันตราย

ต่อสุขภาพ

### รูปแบบในการสื่อสารความเสี่ยง

เจ้าหน้าที่ หนังสือถึงสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่มีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ เพื่อตรวจสอบและจัดการความเสี่ยง  
ผู้บริโภค ชาว อย. ให้หลีกเลี่ยงการบริโภคอาหารที่เสี่ยงปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

### ข้อมูลสำคัญที่สื่อสารกับผู้บริโภค

หลีกเลี่ยงการบริโภคอาหารที่เสี่ยงปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคเพราะอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

### ถอดบทเรียน

1) แหล่งข้อมูลของการสื่อสารความเสี่ยงอาจเป็นผลจากงานประจำ ซึ่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 มาตรา 30(3) ได้ให้อำนาจ อย. ในการสื่อสารความเสี่ยงแก่ผู้บริโภค และกำหนดกรอบข้อมูลในการสื่อสารความเสี่ยงไว้ดังนี้

“มาตรา 30 เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหารให้ถูกสุขลักษณะ หรือให้ปราศจากอันตรายแก่ผู้บริโภค ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีอำนาจ

(1) ออกคำสั่งเป็นหนังสือให้ผู้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหาร ดัดแปลง แก้ไข สถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร

(2) สั่งให้งดผลิตหรืองดนำเข้าซึ่งอาหารที่ผลิตโดยไม่ได้รับอนุญาต หรืออาหารที่ ปรากฏจากผลการตรวจพิสูจน์ว่าเป็นอาหารที่ไม่ควรแก่การบริโภค

(3) ประกาศผลการตรวจพิสูจน์อาหารให้ประชาชนทราบในกรณีที่น่าปรากฏผล จากการตรวจพิสูจน์ว่าอาหารรายใดเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา 26 หรือเป็นอาหารปลอมตามมาตรา 27 หรือเป็นอาหารผิดมาตรฐานตามมาตรา 28 หรือเป็นอาหารที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรืออนามัยของประชาชน หรือภาชนะบรรจุรายใดประกอบด้วยวัตถุที่อาจเป็นอันตรายเมื่อใช้บรรจุอาหาร โดยให้ระบุ ข้อความดังต่อไปนี้ด้วย

(ก) ในกรณีที่ปรากฏตัวผู้ผลิตโดยแน่ชัด ให้ระบุชื่อผู้ผลิตพร้อมทั้งชนิดและ ลักษณะของอาหารหรือภาชนะบรรจุนั้นและถ้าอาหารหรือภาชนะบรรจุดังกล่าวมีชื่อทางการค้าหรือลำดับ ครั้งที่ผลิตหรือนำเข้า ก็ให้ระบุชื่อทางการค้าและลำดับครั้งที่ผลิตหรือนำเข้านั้นด้วย แล้วแต่กรณี

(ข) ในกรณีที่ไม่ปรากฏตัวผู้ผลิตโดยแน่ชัดแต่ปรากฏตัวผู้จำหน่าย ให้ระบุ ชื่อผู้จำหน่ายและสถานที่จำหน่าย พร้อมทั้งชนิดและลักษณะของอาหารหรือภาชนะบรรจุนั้น

- ขั้นตอนในการประกาศผลการตรวจพิสูจน์ ได้แก่

ผลวิเคราะห์ผลผลิตภัณฑตก และเข้าเกณฑ์ในการประกาศผลการตรวจพิสูจน์ให้ประชาชนทราบ (ผิดมาตรฐาน กรณีพบเชื้อก่อโรค เป็นอาหารปลอม หรือเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์) -> กองอาหารมีบันทึกถึงกองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภคทำข่าวเผยแพร่ และส่งเรื่องถึงกองกฎหมายเพื่อดำเนินคดี



2. การกำหนดขอบเขตของการสื่อสารความเสี่ยง เช่น การนำประกาศผลการตรวจพิสูจน์ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อต้องการให้ผู้บริโภคหลีกเลี่ยงการบริโภคอาหารที่เสี่ยงปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคมะเร็งเป็นข่าว อย. หรือจัดทำหนังสือถึงสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเฉพาะจังหวัดที่มีสถานที่ผลิตตั้งอยู่ เพื่อติดตามตรวจสอบเฝ้าระวัง สุขลักษณะ และกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเดียวกันกับผลิตภัณฑ์ที่ตรวจพบเชื่อดังกล่าว เนื่องจากเชื้อ ที่พบในผลิตภัณฑ์น่าจะเกิดจากการปนเปื้อนระหว่างกระบวนการผลิต ซึ่งสอดคล้องกับผลการตรวจสอบสถานที่ผลิต แห่งนี้ที่ตรวจพบเชือก่อโรคในผลิตภัณฑ์ไม่ผ่านเกณฑ์ตามกฎหมาย

### **กรณีที่ 5 กัมมันตรังสี**

**แหล่งข้อมูล :** ข่าวจากสื่อโซเซียล

#### **สรุปสาระสำคัญ**

ญี่ปุ่นได้เริ่มปล่อยน้ำปนเปื้อนกัมมันตภาพรังสีที่ผ่านการบำบัดแล้วจากโรงไฟฟ้านิวเคลียร์ฟูกูชิมะลงสู่มหาสมุทรแปซิฟิกแล้วผ่านอุโมงค์ส่งน้ำใต้ทะเล ในเวลา 13.00 น. วันที่ 24 สิงหาคม พ.ศ. 2566 ตามเวลาท้องถิ่น หรือ 11.00 น. ตามเวลาในไทย ซึ่งหลายประเทศได้ออกมาตรการดำเนินการกับสินค้าอาหารทะเลนำเข้าจากประเทศญี่ปุ่น เช่น ห้ามนำเข้า และกักสินค้าเพื่อตรวจหาปริมาณกัมมันตรังสี เป็นต้น ก่อให้เกิดความวิตกกังวลของผู้บริโภค และผู้ประกอบการ จึงได้มีการสอบถามมาตรการของประเทศไทยเกี่ยวกับกรณีดังกล่าว

#### **ตรวจสอบข้อเท็จจริงและรวบรวมข้อมูล**

- 1) ข้อมูลวิชาการเกี่ยวกับอันตรายของกัมมันตรังสี และการประเมินความปลอดภัยของน้ำปนเปื้อนกัมมันตภาพรังสีที่ผ่านการบำบัด
- 2) มาตรฐานตามกฎหมาย และบทลงโทษ
- 3) รายชื่อ และความสามารถของห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์

**ลำดับความเสี่ยง :** สูง เนื่องจาก สื่อและสาธารณชนให้ความสนใจ จึงต้องมีการจัดการความเสี่ยงและสื่อสารความเสี่ยงอย่างเร่งด่วน

#### **ประเด็นท้าทายในการสื่อสารความเสี่ยง**

สร้างความเชื่อมั่นของผู้บริโภคเกี่ยวกับความปลอดภัยในการบริโภคอาหารทะเลที่นำเข้าจากญี่ปุ่น และลดความวิตกกังวลของผู้ประกอบการ

#### **การดำเนินการของ อย. ในการจัดการปัญหา**

##### การจัดการความเสี่ยง

1) ตรวจสอบ และรวบรวมข้อมูล ข้อเท็จจริงเกี่ยวกับปริมาณกัมมันตรังสีในน้ำปนเปื้อนกัมมันตภาพรังสีที่ผ่านการบำบัด และข้อมูลความปลอดภัยของปริมาณรังสีในอาหาร ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง และผลการตรวจสอบเฝ้าระวัง เพื่อจัดทำสรุปเสนอผู้บริหารพิจารณาสั่งการ

2) ประชุมหารือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการกำกับดูแล ได้แก่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และกรมประมง และหน่วยงานตรวจวิเคราะห์ ได้แก่ สำนักงานปรมาณูเพื่อสันติ (ปส.) และสถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (สทน.) เพื่อกำหนดมาตรการเฝ้าระวังและตรวจสอบอาหารทะเลนำเข้าจากญี่ปุ่น โดยกำหนดรายชื่อผู้ประกอบการ และจัดตั้งกลุ่มไลน์เพื่อประสานข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว

3) ลงพื้นที่เก็บตัวอย่างอาหารนำเข้า ณ ด่านอาหารและยา และสถานที่จำหน่ายอาหาร ส่งวิเคราะห์ ปริมาณกัมมันตรังสี และจัดทำแผนเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อส่งตรวจวิเคราะห์ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

### การสื่อสารความเสี่ยง

4) จัดทำข่าวชี้แจงข้อเท็จจริง และมาตรการดำเนินงานแก่ประชาชนทราบ เพื่อลดความวิตกกังวลของผู้บริโภค และผู้ประกอบการ

5) จัดทำคำแนะนำสำหรับผู้ประกอบการนำเข้าอาหารทะเลจากญี่ปุ่น

6) จัดทำข่าวเผยแพร่ผลวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าที่เก็บตัวอย่างแก่ประชาชน

### รูปแบบในการสื่อสารความเสี่ยง

เจ้าหน้าที่ การประชุมออนไลน์ และการสื่อสารผ่านช่องทางไลน์ และอีเมล

ผู้ประกอบการ เอกสารชี้แจงแนะนำผู้ประกอบการนำเข้า

ผู้บริโภค ข่าว อย.

### ข้อมูลสำคัญที่สื่อสารแก่ผู้บริโภค

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องบูรณาการเฝ้าระวังและตรวจสอบอาหารทะเลอย่างเข้มงวด โดยจะมีการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผลการดำเนินการให้ประชาชนทราบเป็นระยะ

### ถอดบทเรียน

1) ต้องมีการเผยแพร่ข้อมูลข้อเท็จจริง และมาตรการดำเนินงานแก่ประชาชนอย่างรวดเร็ว เพื่อลดความวิตกกังวลของประชาชนที่อาจเกิดขึ้นจากการรับทราบข่าวจากสื่อทั้งใน และต่างประเทศ

2) บูรณาการระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ เช่น การประชุมออนไลน์ การใช้ไลน์ เพื่อช่วยเพิ่มความรวดเร็วในการประสานงานระหว่างหน่วยงาน

3) เผยแพร่ความคืบหน้า และผลการดำเนินการให้ประชาชนทราบเป็นระยะ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นต่อระบบการกำกับดูแลความปลอดภัยของประเทศ และลดผลกระทบด้านการค้า

### จุดอ่อน

- มีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหลายหน่วยงาน หากไม่ตกลงเกี่ยวกับรูปแบบของข้อมูลที่สื่อสารความเสี่ยงแก่ประชาชนอาจทำให้เกิดความสับสนได้

### ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการสื่อสารความเสี่ยงด้านอาหารจากกรณีศึกษาที่คัดเลือกมา พบว่า

1. ข้อมูลความไม่ปลอดภัยของอาหารมีที่มาจากหลายแหล่งข้อมูล มีความครบถ้วนสมบูรณ์ของข้อมูลแตกต่างกัน

2. ทุกประเด็นร้อน (Hot Issue) ที่มีการสื่อสารความเสี่ยง มีความเสี่ยงอยู่ในระดับสูง

3. วัตถุประสงค์ของการสื่อสารความเสี่ยง ได้แก่

- ลดผลกระทบและความวิตกกังวลของผู้บริโภค
- สร้างความไว้วางใจ และความเชื่อมั่นต่อหน่วยงาน และระบบการคุ้มครองผู้บริโภค
- ให้ความรู้แก่ผู้บริโภค
- เตือนภัยผู้บริโภค
- สร้างความเข้าใจของเจ้าหน้าที่เพื่อให้ปฏิบัติงานบนมาตรฐานเดียวกัน
- ให้ข้อมูลแก่เจ้าหน้าที่เพื่อดำเนินการตรวจสอบเฝ้าระวัง
- บูรณาการการดำเนินงานระหว่างหน่วยงาน
- ชี้แจงแนวทางปฏิบัติแก่ผู้ประกอบการ

4. บทบาทสื่อสารความเสี่ยงของ ออย. ก๊ับ สสจ.

ออย. สื่อสารความเสี่ยงในภาพรวมของประเทศ และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสื่อสารความเสี่ยงในพื้นที่รับผิดชอบ

5. กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ประชาชน (ส่วนใหญ่) เจ้าหน้าที่ และผู้ประกอบการ

6. รูปแบบของการสื่อสารข้อมูล เช่น ชาว ออย. (ส่วนใหญ่) อินโฟกราฟิก การประชุม หนังสือราชการ คู่มือ และแนวทางปฏิบัติ

7. ช่องทางที่ใช้ในการเผยแพร่ : เว็บไซต์ สื่อสิ่งพิมพ์ ประชุม และ หนังสือราชการ

ทั้งนี้ มีการใช้รูปแบบและช่องทางในการสื่อสารแตกต่างกันตามวัตถุประสงค์ของการสื่อสาร และกลุ่มเป้าหมาย แต่ยังไม่มีการกำหนดวิธีการ ขั้นตอน และรูปแบบของข้อมูลที่ชัดเจน ว่าสถานการณ์แบบไหน กลุ่มผู้รับสารแบบไหน ควรใช้รูปแบบ และช่องทางในการสื่อสารอย่างไร

ปัจจุบันกองอาหารมีการสื่อสารความเสี่ยงเกี่ยวกับการแจ้งเตือนภัยด้านอาหารที่เผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปเข้าถึงได้ โดยอยู่ในเมนูหลักของเว็บไซต์กองอาหาร ซึ่งปัจจุบันมีการเผยแพร่ข้อมูล ได้แก่ ประกาศผลตรวจพิสูจน์อาหาร ประกาศรายการผลิตภัณฑ์อาหารที่ถูกยกเลิกเลขสารบบอาหาร และข่าวสารเกี่ยวกับการแจ้งเตือนภัยอื่นๆ

## บทที่ 4

### สรุปผล และข้อเสนอแนะ

#### 4.1 สรุปผล

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) มีหน้าที่หลักในการปกป้องและคุ้มครองสุขภาพของประชาชนจากการบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพ ซึ่งในปัจจุบัน มีการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่เพื่อให้มีความหลากหลาย ตอบโจทย์สังคมและสภาพการณ์ในปัจจุบัน รวมถึงการดึงส่วนประกอบหรือสารสำคัญชนิดใหม่ ขึ้นมาเป็นจุดขายเพื่อดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค ส่งผลให้มีประเด็นปัญหาด้านความปลอดภัย ด้านคุณภาพ และการโฆษณาอาหารจำนวนมาก การเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ และการจัดการปัญหาความปลอดภัยด้านอาหาร โดยเฉพาะภายหลังผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด เป็นหนึ่งในภารกิจที่สำคัญของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์สุขภาพ การสื่อสารความเสี่ยงเป็นเครื่องมือสำคัญที่ช่วยในการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหาร ดังนั้น จึงมีความจำเป็นต้องมีการทบทวนความเหมาะสมของแนวทางการสื่อสารความเสี่ยงของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้สอดคล้องตามแนวทางของการวิเคราะห์ความเสี่ยงซึ่งเป็นหลักการสากลที่เป็นที่ยอมรับทั้งในและต่างประเทศ เพื่อพัฒนารูปแบบ หรือแนวทางในการสื่อสารความเสี่ยงให้ครอบคลุมต่อสถานการณ์ความปลอดภัยอาหารที่มีประสิทธิภาพ และทันต่อเหตุการณ์

ดังนั้น จึงได้นำกรณีศึกษาซึ่งเป็นประเด็นร้อน (Hot Issue) มาวิเคราะห์แนวทางการสื่อสารความเสี่ยงตามกรอบแนวคิดในการสื่อสารความเสี่ยงของ อย. (ภาพที่ 12) ซึ่งจัดทำขึ้นตามแนวทางของการวิเคราะห์ความเสี่ยง และมีการประเมินความเสี่ยงตามกรอบแนวคิดในการพัฒนาแผนปฏิบัติการตอบโต้อุบัติการณ์ความเสี่ยงด้านอาหาร (ภาพที่ 13)

สรุปแนวทางการสื่อสารความเสี่ยงของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งสอดคล้องตามหลักการวิเคราะห์ความเสี่ยงได้ดังนี้

- 1) ตรวจสอบและรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับประเด็นความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหาร ได้แก่ ข้อมูลวิชาการ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และผลการดำเนินการที่ผ่านมา
- 2) ประเมินระดับของความเสี่ยง เพื่อวางแผนจัดการความเสี่ยง และสื่อสารความเสี่ยง
- 3) สื่อสารความเสี่ยง โดยกำหนดวัตถุประสงค์ของการสื่อสารความเสี่ยง กลุ่มเป้าหมาย รูปแบบ และช่องทางการสื่อสาร โดยมีตัวอย่างตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ตัวอย่างวัตถุประสงค์ กลุ่มเป้าหมาย และผลลัพธ์ที่ได้จากการสื่อสารความเสี่ยง

กลุ่มเป้าหมาย (ผู้รับสาร)	วัตถุประสงค์ของการสื่อสารความเสี่ยง	ผลลัพธ์
1. ผู้บริหาร	ตัดสินใจ	มาตรการจัดการความเสี่ยง และสื่อสารความเสี่ยง
2. เจ้าหน้าที่ ออ.		
กองด้านอาหารและยา	ตรวจสอบข้อมูลการนำเข้า	ข้อมูลการนำเข้าผลิตภัณฑ์
กอง คบ.	ประสานจังหวัด เพื่อจัดการและสื่อสารความเสี่ยง	ข้อมูล และข้อเท็จจริงที่สนับสนุนการจัดการและสื่อสารความเสี่ยง
ศรป.	เพื่อระงับและดำเนินคดีโฆษณา ลดการเผยแพร่ข้อมูลเท็จทางสื่อโซเชียล	- จำนวนโฆษณาเกินจริง และไม่ได้รับอนุญาตลดลง - จำนวนข่าวปลอมที่ได้รับการเผยแพร่
HPVC	รวบรวมผลการดำเนินการต่อผลิตภัณฑ์อาหารที่เสี่ยง หรือไม่ปลอดภัย	- ฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ไม่ปลอดภัย - Safety News
กอง พศ.	จัดทำสื่อเพื่อสื่อสารข้อมูลต่อสาธารณะและประชาชน	- ข่าว ออ. - อินโฟกราฟิก - คลิปวิดีโอ
3. เจ้าหน้าที่ สสจ.	- ตรวจสอบข้อมูล/ข้อเท็จจริงของ อุบัติการณ์ความเสี่ยงด้านอาหาร - จัดการและสื่อสารความเสี่ยงในเขตพื้นที่รับผิดชอบ	- ข้อมูล และข้อเท็จจริงที่สนับสนุนการจัดการและสื่อสารความเสี่ยงภาพรวม - สื่อเผยแพร่ของจังหวัด เช่น อินโฟกราฟิก รายชื่อผลิตภัณฑ์บะหมี่ที่ระงับการจำหน่าย
4. ผู้ประกอบการ	ให้ความรู้ ข้อมูล และคำแนะนำในการปฏิบัติตามกฎหมาย	- คู่มือ/ แนวปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการ - จำนวนของการกระทำผิดกฎหมายลดลง
5. ผู้บริโภค/ สาธารณะ	เพื่อเตือนภัย ให้ความรู้ในการป้องกันหรือลดความเสี่ยง ให้อำนาจในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม	อันตรายจากความเสี่ยงด้านอาหารลดลงหรือไม่เกิดขึ้น
6. หน่วยงานอื่น เช่น หน่วยงานรัฐ NGOs และ สถาบันการศึกษา	เพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูล บูรณาการจัดการและสื่อสารความเสี่ยงตลอดห่วงโซ่ หรือระดับประเทศ	- แผน/ มาตรการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารตลอดห่วงโซ่ - ฐานข้อมูลความปลอดภัยอาหาร (เฉพาะกรณี) ของประเทศไทย

## 4.2 ข้อเสนอแนะ

4.2.1 ข้อเสนอแนะในการพัฒนาแนวทางในการสื่อสารความเสี่ยงให้ครอบคลุมต่อสถานการณ์ความปลอดภัยอาหารที่มีประสิทธิภาพ และทันต่อเหตุการณ์

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) มีการสื่อสารความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหาร กรณีที่มีผลการประเมินความเสี่ยงระดับความเสี่ยงสูง และมีแนวทางการสื่อสารความเสี่ยงสอดคล้องกับหลักการวิเคราะห์ความเสี่ยง คือ มีการกำหนดวัตถุประสงค์ของการสื่อสารความเสี่ยง กลุ่มเป้าหมาย รูปแบบ และช่องทางการสื่อสาร นำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้เพิ่มประสิทธิภาพในการสื่อสาร และเพิ่มช่องทางเผยแพร่ข้อมูลสื่อสารความเสี่ยง แต่รูปแบบของข้อมูลสื่อสารความเสี่ยงยังไม่หลากหลาย และยังไม่มีมีการกำหนดวิธีการ ขั้นตอน ของการสื่อสารความเสี่ยงที่ชัดเจน จึงควรกำหนดขั้นตอนในการสื่อสารความเสี่ยงด้านอาหาร ดังนี้

ขั้นเตรียมการ ประกอบด้วย การจัดทำข้อมูลสรุปรายละเอียดของประเด็นความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร -> ประเมินความเสี่ยง -> เสนอผู้บริหารตัดสินใจเลือกวิธีการในการจัดการความเสี่ยงและสื่อสารความเสี่ยง -> กำหนดวัตถุประสงค์และกลุ่มเป้าหมายในการสื่อสารความเสี่ยง

ทั้งนี้ข้อมูลสรุปอาจอยู่ในรูปแบบของ Fact sheet หรือสรุปข้อมูลที่ประกอบด้วยความเป็นมา ข้อมูลวิชาการและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับประเด็นความไม่ปลอดภัยของอาหาร และผลการดำเนินการของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาใน รวมทั้งคำแนะนำในการป้องกันความเสี่ยง เพื่อให้เกิดความเข้าใจประเด็นความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร

ขั้นดำเนินการ ประกอบด้วย การวิเคราะห์กลุ่มเป้าหมาย -> เลือกรูปแบบของการสื่อสาร เช่น ข่าว อินโฟกราฟิก, ช่องทางสื่อสารความเสี่ยง เช่น เว็บไซต์ เอกสาร -> ออกแบบเนื้อหา (สาร) -> เสนอผู้บริหารอนุมัติ -> ประสานผู้ที่เกี่ยวข้อง (stakeholders) ในการสื่อสารความเสี่ยง เช่น สื่อมวลชน

ขั้นประเมินผล เป็นการประเมินประสิทธิผลของการสื่อสารความเสี่ยงด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น จำนวนผู้ que เข้าไปอ่านข้อมูลสื่อสารความเสี่ยงที่เผยแพร่ ทวนสอบความเข้าใจของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน และเนื้อหาข่าวในสื่ออื่นที่อ้างถึงการดำเนินการของ อย. ในประเด็นอุบัติการณ์ที่เกิดขึ้น

4.2.2 จากการศึกษาทฤษฎีและรูปแบบของการสื่อสารความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารของหน่วยงานทั้งในและต่างประเทศสามารถกำหนดเกณฑ์ทั่วไปของการสื่อสารความเสี่ยงที่ดี ได้ดังนี้

- รูปแบบกลยุทธ์ของการสื่อสารเหมาะกับสถานการณ์
- เป้าหมายและวัตถุประสงค์ของการสื่อสารชัดเจน
- บทบาท และความรับผิดชอบของผู้ที่เกี่ยวข้องมีความชัดเจน
- มีผู้รับสารกลุ่มเป้าหมายในการสื่อสาร
- ผู้สื่อสารได้วิเคราะห์ลักษณะสำคัญ การรับรู้ ความกังวล และ ความรู้ของผู้รับสาร
- รูปแบบ ช่องทาง และเครื่องมือในการสื่อสารตรงกับวัตถุประสงค์ สถานการณ์ และความต้องการของผู้รับสาร
- มีการประเมินกระบวนการ และผลลัพธ์ของการสื่อสาร

### 4.2.3 ข้อเสนอแนะสำหรับการทำวิจัยครั้งต่อไป

ควรมีการจัดทำแม่แบบ (template) รูปแบบ เนื้อหา และช่องทางในการสื่อสารความเสี่ยง สำหรับแต่ละวัตถุประสงค์ กลุ่มเป้าหมาย และสถานการณ์ เพื่อให้เกิดความสะดวก และรวดเร็วในการนำไปใช้สื่อสารความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหาร

## บรรณานุกรม

### หนังสือ

นันทิกา สุนทรไชยกูล, เพ็ญศรี วัจฉลญาณ, สิริมา มงคลสัมฤทธิ์. (2552). การวิเคราะห์ความเสี่ยงทางสุขภาพ สำหรับเจ้าหน้าที่สาธารณสุข. หน้า 137 -183

FAO and WHO (2016). Risk Communication Applied To Food Safety Handbook.

Health Canada (2008) The Guidance Document: Description of Current Risk Communication Documents for Marketed Health Products for Human Use. p. 1-7

ศูนย์สื่อสารสาธารณะ กรมอนามัย (2563). คู่มือการดำเนินงานเฝ้าระวังและสื่อสารต่อได้ความเสี่ยงของกรมอนามัย, หน้า 21.

กองระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค (2563). มาตรฐานและแนวทางปฏิบัติงานเฝ้าระวังสอบสวนควบคุมโรค และภัยสุขภาพ 2563. พิมพ์ครั้งที่ 1. หน้า 5.

### วารสาร

European Food Safety Authority. (2021). Technical assistance in the field of risk communication. The EFSA Journal, Volume: 19, Issue: 4, p 13.

### แนวทาง

(ร่าง) แนวทางปฏิบัติในการจัดการความเสี่ยงเพื่อแจ้งเตือนภัยด้านอาหาร กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ตามมติคณะทำงานวิชาการและการสื่อสารความเสี่ยงด้านอาหาร ตามมติคณะทำงานวิชาการและการสื่อสารความเสี่ยงด้านอาหาร ในการประชุมครั้งที่ 2-66 เมื่อวันที่ 7 มีนาคม 2566

### เว็บไซต์

<https://www.fda.moph.go.th/news>

<https://www.oryor.com>

<https://food.fda.moph.go.th/consumer-alertnews/category/verification-results-2566>

[https://www.fda.moph.go.th/sites/Narcotics/AboutUs/T\\_0035.PDF](https://www.fda.moph.go.th/sites/Narcotics/AboutUs/T_0035.PDF)

## ภาคผนวก



## ตัวอย่างรูปแบบ Fact sheet ของกองอาหาร

ประเด็น :

วันที่ .....

หน่วยงานรับผิดชอบ : กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ผู้รับผิดชอบ : ..... โทร .....

## ความเป็นมา

.....

.....

.....

## คำชี้แจง/ คำอธิบาย

เพื่อสรุปข้อมูลวิชาการ และข้อมูลกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น นิยาม/คำจำกัดความของอาหาร หรือสารที่เป็นปัญหา อันตราย หรือข้อมูลความปลอดภัย ข้อกฎหมาย และ บทกำหนดโทษ

## การดำเนินงานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

- การดำเนินงานของ อย. เกี่ยวกับกรณีนี้ เช่น การออกกฎหมาย ข้อมูลการอนุญาต ข้อมูลการเฝ้าระวัง การจัดทำข่าว การจัดประชุม/อบรม หรือ
- การดำเนินงานของ อย. ร่วมกับหน่วยงานอื่น

## คำแนะนำสำหรับผู้บริโภค

สิ่งที่ควรทำ สิ่งที่ไม่ควรทำ ความผิดปกติที่อาจเกิดขึ้น และวิธีปฏิบัติหากพบความผิดปกติ ช่องทางการติดต่อหน่วยงาน

## แหล่งอ้างอิง :

แหล่งที่มาของข้อมูลต่าง ๆ ที่ปรากฏในเอกสาร

# ข่าวประชาสัมพันธ์

กลุ่มสื่อสารองค์กร กองพัฒนาสุขภาพผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
โทรศัพท์ 0 2590 7117, 7123 โทรสาร 0 2591 8474

<http://www.fda.moph.go.th>



FDAThail



FDAThail

## ขอผู้บริโภควางใจ อย. เฝ้าระวังสารตกค้างในผักผลไม้อย่างเข้มงวด

อย. เผย มีการตรวจสอบเฝ้าระวังสถานการณ์สารพิษตกค้างในผักและผลไม้ที่จำหน่ายในท้องตลาดทั่วประเทศ และด้านอาหารและยาอย่างต่อเนื่อง กรณีพบผู้กระทำผิดความผิด ส่งดำเนินการทางกฎหมายอย่างเคร่งครัด พร้อมประสานความร่วมมือกับกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ให้ความรู้แก่เกษตรกรในการปลูกผักผลไม้อย่างปลอดภัย รวมทั้งจับมือกับ Thai-PAN ตรวจสอบความปลอดภัยของผักและผลไม้ อีกทั้งแนะนำประชาชนล้างผักผลไม้ก่อนบริโภคเพื่อลดความเสี่ยงสารตกค้าง



นายแพทย์อรรถ เกรียงชัยวิวัฒน์ เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา เปิดเผยว่า จากกรณีที่เครือข่ายเดือนกัญชาเคมิคัลจัดตั้ง (Thai-PAN) เปิดเผยผลตรวจสอบสารพิษในผักผลไม้ตกค้างเกินมาตรฐาน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ขอชื่นชมว่า ในส่วนของ อย. ได้มีการตรวจสอบเฝ้าระวังสถานการณ์สารพิษตกค้างในผักและผลไม้ที่จำหน่ายในท้องตลาดทั่วประเทศอย่างต่อเนื่อง รวมถึงที่ด้านอาหารและยา ซึ่งผลจากการตรวจวิเคราะห์ผักและผลไม้จำนวน 511 ตัวอย่าง

ขณะนี้ (28 มิถุนายน 2562) ได้รับผลวิเคราะห์ 97 ตัวอย่างจาก 15 จังหวัด พบผ่านมาตรฐานร้อยละ 86.6 (84 ตัวอย่าง) และตกมาตรฐานร้อยละ 13.4 (13 ตัวอย่าง) ซึ่งผักที่พบสารพิษตกค้างเกินมาตรฐานเป็นชนิดเดียวกับที่ทางเครือข่ายเดือนกัญชาเคมิคัลจัดตั้งตรวจพบ ได้แก่ ผักกวางตุ้ง คะน้า แดงกวา พริกหวาน โหระพา ถั่วลิสง ในส่วนของผลไม้ ได้แก่ ส้ม แก้วมังกร ทั้งนี้ อย. จะตรวจติดตามผลผู้ค้าในรายที่ทางเครือข่ายเดือนกัญชาเคมิคัลจัดตั้ง (Thai-PAN) ตรวจพบการตกมาตรฐาน และจะดำเนินคดีตามกฎหมายหากพบว่ามีการกระทำผิดจริง

อย่างไรก็ตาม เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับผลิตภัณฑ์อาหารที่ปลอดภัย ได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ.2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักและผลไม้สดเพื่อให้สถานที่ผลิตมีมาตรฐานการผลิตที่ดี และกำหนดให้มีการแสดงฉลากบ่งชี้เพื่อให้เกิดระบบการตรวจสอบย้อนกลับไปยังผู้ผลิตได้ โดยในช่วงปี 2560-2561 ที่ผ่านมา อย. พบการผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายผักที่มีปริมาณสารพิษตกค้าง และได้ดำเนินคดีตามกฎหมายกับผู้ค้าปลีกรายใหญ่ รายย่อย ซึ่งพบความผิดฐานจำหน่ายอาหารผิดมาตรฐาน มีโทษปรับไม่เกิน 50,000 บาท พร้อมประสานสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดในพื้นที่ติดตาม ตรวจสอบ ณ สถานที่ผลิตของผู้ส่งสินค้าต่อไป

นายแพทย์พูลลาภ ฉันทวิจิตรวงศ์ รองเลขาธิการกล่าวเพิ่มเติมว่า อย. จะประสานความร่วมมือกับกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ในการให้ความรู้แก่เกษตรกรในการปลูกผักและผลไม้ที่ปลอดภัยโดยงดใช้สารเคมีหรือใช้สารเคมีอย่างปลอดภัย และจะร่วมมือกับเครือข่ายเดือนกัญชาเคมิคัล (Thai-PAN) ในการเฝ้าระวังผักและผลไม้ที่จำหน่ายในท้องตลาดต่อไป ในส่วนของประชาชนผู้บริโภค ขอให้ล้างผักและผลไม้เพื่อลดความเสี่ยงการตกค้างของสารเคมีก่อนการบริโภค เช่น ล้างผ่านน้ำไหลนาน 2 นาที หรือล้างด้วยผงฟูหรือเบคกิ้งโซดา ½ ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ 10 ลิตร แช่ไว้ประมาณ 15 นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด หรือล้างด้วยน้ำส้มสายชู 1 ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ 4 ลิตร แช่ไว้ประมาณ 15 นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด



วันที่เผยแพร่ข่าว 30 มิถุนายน 2562 ข่าวแจก 110 / ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562



# เคล็ดลับการเลือกซื้อผักและผลไม้สด ให้ปลอดภัยจากสิ่งตกค้าง



เราควรรู้จักวิธีเลือกซื้อผักผลไม้สดให้สะอาด ปลอดภัย จากการตกค้าง  
ของสารเคมีกำจัดศัตรูพืช เชื้อโรคและพยาธิต่าง ๆ

## เทคนิคการเลือกซื้อผักสด-ผลไม้



เลือกซื้อผักผลไม้สดที่ดูสะอาด สดใหม่

- ไม่มีคราบดินหรือคราบขาว
- ไม่มีเชื้อรา หรือไขพยาธิ
- ไม่มีกลิ่นฉุนผิดปกติ



เลือกซื้อผัก ผลไม้ที่มีแหล่งที่มาที่น่าเชื่อถือ

- สามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาของผักและผลไม้ได้
- มีเลข อย. 8 หลัก



เลือกซื้อผักสดที่มีรูพรุน มีรอยกัดแทะ  
ของหนอนหรือแมลงอยู่บ้าง



เลือกซื้อผักพื้นบ้าน หรือกินผักที่ปลูกเองได้ง่าย ๆ  
เช่น กะเพรา ผักชี ผักบุ้ง ต้นหอม เป็นต้น



เลือกซื้อผักตามฤดูกาล  
เนื่องจากผักเจริญเติบโตได้ดีกว่านอกฤดูกาล  
ทำให้ลดการใช้สารเคมีและปุ๋ยลง



ไม่ซื้อผักชนิดใดชนิดหนึ่งมากเกินไปเป็นประจำ  
เพื่อให้ได้คุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน  
และหลีกเลี่ยงการได้รับสารพิษหรือสารเคมีสะสม



นอกจากเทคนิคเลือกซื้อแล้ว การล้างผักและผลไม้สด  
ก็เป็นอีกสิ่งหนึ่งที่สำคัญเช่นกัน ที่จะช่วยลดการตกค้าง  
ของสารเคมี ยาฆ่าแมลง เชื้อโรคและพยาธิ



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
Food and Drug Administration



# THAI FDA<sup>®</sup>

## Press Release

### อย. เผยการดำเนินงานกรณีไส้กรอกทำเด็กป่วย

จากกรณีมีข้อมูลพบเด็กป่วยด้วยภาวะเมทฮีโมโกลบิน หลังกินไส้กรอกไม่มีเยื่อหุ้ม ไม่มีเอกสารกำกับ อย. รุดตรวจสอบจับมือตำรวจสืบหาต้นตอไส้กรอกอันตรายและเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ เผยมีการเฝ้าระวังมาโดยตลอด พบไส้กรอกมีวัตถุกันเสียเกินปริมาณกำหนดบางส่วน และได้ดำเนินคดีแล้ว

**น.พ.วิฑิต สฤกษ์ชัยกุล รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา** กล่าวว่า จากกรณีที่ศูนย์พิษวิทยารามาธิบดี เปิดเผยว่า มีเด็กป่วยด้วยภาวะเมทฮีโมโกลบิน จำนวน 6 ราย โดยมีประวัติกินไส้กรอกซึ่งไม่มีเยื่อหุ้ม ไม่มีเอกสารกำกับนั้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ไม่ได้มีงุนงงใจ ได้ร่วมกับตำรวจ บก.ปคบ. เพื่อสืบหาแหล่งที่มาของไส้กรอก และเก็บตัวอย่างเพื่อส่งตรวจวิเคราะห์ พร้อมประสานกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่พบปัญหาเพื่อดำเนินการอย่างเร่งด่วนแล้ว ที่ผ่านมา อย. ได้มีการเฝ้าระวังสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เช่น ไส้กรอก ลูกชิ้น โดยได้สุ่มเก็บตัวอย่าง ณ สถานที่จำหน่ายเพื่อวิเคราะห์หาปริมาณวัตถุกันเสียในเครื่องปรุง ไนไตรท์ ชนิดและปริมาณสีสังเคราะห์ ทั้งนี้ ตั้งแต่ปี 2561-2564 อย. ได้สุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ส่งตรวจวิเคราะห์ 392 ตัวอย่าง ผ่านมาตรฐาน 334 ตัวอย่าง ไม่ผ่าน 58 ตัวอย่าง คิดเป็น 14.80 % โดยไม่ผ่านเรื่องไนไตรท์ ไนไตรท์ 1.79 % ซึ่ง อย. ได้ดำเนินการตามกฎหมายกับผลิตภัณฑ์ที่ผิดมาตรฐานแล้ว

**รองเลขาธิการ** กล่าวต่อไปว่า ไนไตรท์และไนไตรท์ใช้เป็นวัตถุกันเสียเพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรียในกลุ่มคลอสทริเดียม โบทูลินัม ซึ่งสามารถสร้างสารพิษที่เป็นอันตรายต่อระบบประสาทของผู้บริโภค และอาจทำให้เสียชีวิตได้ ปริมาณการใช้วัตถุกันเสียทุกชนิดต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร หากตรวจพบการใช้เกินกฎหมายกำหนด ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 20,000 บาท กรณีตรวจพบว่ามีการใช้ในปริมาณที่มากจนอาจจะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค เข้าข่ายเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

**รองเลขาธิการ** กล่าวในตอนท้ายว่า ผู้บริโภคควรเลือกซื้อไส้กรอกที่มีสีไม่แดงจัดผิดไปจากธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ ก่อนซื้อควรสังเกตชื่ออาหาร ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต วันเดือนปีที่ผลิตหรือหมดอายุหรือควรบริโภคก่อน ส่วนประกอบและข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร น้ำหนักสุทธิ เลขสารบบอาหารในกรอบเครื่องหมาย อย. และมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เย็นเพียงพอตลอดการจำหน่าย เพื่อความปลอดภัยในการบริโภค และหากผู้บริโภคไม่แน่ใจคุณภาพหรือความปลอดภัยของอาหาร หรือพบเห็นผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ไม่ได้มาตรฐาน หรือไม่ได้รับความปลอดภัยจากการบริโภค ขอให้ร้องเรียนมาได้ที่ สายด่วน อย. โทร. 1556 หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศ

วันที่เผยแพร่ข่าว 29 มกราคม 2565 ข่าวแจก 69 / ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา



# THAI FDA<sup>®</sup>

## Press Release

### อย. และ สสจ. ปูพรหมทั่วประเทศ เร่งตรวจสอบไส้กรอกอันตราย

อย. เผยผลวิเคราะห์ไส้กรอกที่ทำเด็กป่วย พบไนไตรต์เกินปริมาณที่กำหนด จัดเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ มีโทษหนัก จับมือ สสจ. ทั่วประเทศตรวจสอบสถานที่ผลิต จำหน่ายไส้กรอก และเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์แล้ว อยู่ระหว่างรอผล เคื่อนผู้ผลิตขออนุญาตให้ออกท้อง เช่นงวดกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน และคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค ส่วนผู้บริโภคขอให้ระมัดระวัง เลือกซื้อไส้กรอกจากแหล่งที่น่าเชื่อถือ มีเครื่องหมาย อย.

ภก.วีระชัย นวลชัย รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา เปิดเผยว่า จากผลการตรวจสอบกรณีมีผู้ป่วยจากการรับประทานไส้กรอกที่ผลิตจากโรงงานเดือนในจังหวัดชลบุรี ซึ่งผลวิเคราะห์จากตัวอย่างไส้กรอกที่ผู้ป่วยรับประทานทั้ง 4 ตัวอย่าง ได้แก่ ยี่ห้อ “ฤทธิ์” ยี่ห้อดอก รมควัน และฟุดสองไร่รมควัน ไม่ระบุยี่ห้อ พบว่ามี



ปริมาณไนไตรต์เกินจากที่กฎหมายกำหนดถึง 35-48 เท่า จัดเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ มีโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ ขณะนี้อยู่ระหว่างการดำเนินคดี และจากข้อมูลข้างต้นสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้ประสานกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศร่วมเฝ้าระวังในพื้นที่ โดยมีการตรวจสอบสถานที่ผลิต สถานที่จำหน่าย และประชาสัมพันธ์แจ้งเตือนภัยให้ประชาชนทราบ

ขณะนี้มีจังหวัดที่ดำเนินการตรวจเฝ้าระวังสถานที่จำหน่ายในท้องตลาดเสร็จแล้ว 66 จังหวัด มีการสุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ไส้กรอกที่มีความเสี่ยงส่งตรวจวิเคราะห์ 102 ตัวอย่าง (อยู่ระหว่างรอผลวิเคราะห์) มีการดำเนินคดีกรณีจำหน่ายไส้กรอกที่ไม่มีฉลากแสดง คือที่ จ.สระบุรี จ.อุทัยธานี และ จ.อยุธยา ซึ่งกรณีของ จ.สระบุรี ตรวจพบเป็นไส้กรอกที่รับมาจากสถานที่ผลิตเดือนในจังหวัดชลบุรี ส่วนของ จ.อุทัยธานี ตรวจพบมีสินค้าที่ฉลากเหมือนกับที่เจอใน จ.อยุธยา ด้วย เป็นเหตุให้มีการขยายผลดำเนินการจับกุมโรงงานลักลอบผลิตไส้กรอกโดยไม่ขออนุญาตที่ จ.อยุธยาอีก 2 แห่ง กรณีนี้มีการอายัดสถานที่และของกลางมูลค่ารวมกว่า 4.3 ล้านบาท โดยตรวจจับและดำเนินคดีกับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์ที่ไม่มี อย. จำนวน 13 รายการ คือ 1. ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป ตรา เคน หมูซี่ส (มีเปลือก) 2. ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป KC คอกเทลรมควันไก่ (มีเปลือก) 3. ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป KC คอกเทลรมควันหมู (มีเปลือก) 4. Super-Rich ไส้กรอกซีลอน (มีเปลือก) 5. Super-Rich คอกเทลรมควัน (มีเปลือก) 6. Super-Zaab ไส้กรอกแพร์ริงไก่ (มีเปลือก) 7. เคนจี ฟุดสองซี่ส (มีเปลือก) 8. เคนจี ฟุดสองรมควันหมู (มีเปลือก) 9. ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป KC 10. KC หมูฮอฮูล 11. ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป ตรา FC จัมโบ้คลาสสิก (มีเปลือก) 12. ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป ตรา วิช ไส้กรอกรมควัน (มีเปลือก) 13. ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป ไส้กรอก ไม่มีฉลาก

# THAI FDA<sup>®</sup>

## Press Release



นอกจากนี้ สสจ.ทุกจังหวัดได้แจ้งเตือนให้ผู้ประกอบการเพิ่มความเข้มงวดในกระบวนการผลิตโดยเฉพาะขั้นตอนการเติมวัตถุดิบเสีย และกรณีสำนักงานอาหารและยา FDA กระทรวงสาธารณสุขพม่า ได้เตือนประชาชนห้ามรับประทานไส้กรอกจากประเทศไทย ยี่ห้อ “ดูพี” นั้น อย.ได้ขอความร่วมมือ ให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่ติดชายแดนเพิ่มการเฝ้าระวังแหล่งจำหน่ายในตลาดชายแดน และเพิ่มการแจ้งเตือนภัยผู้บริโภคให้ครอบคลุมมากขึ้น

รองเลขาธิการฯ กล่าวในตอนท้ายว่า ขอเตือนให้ผู้ผลิตไส้กรอกต้องขออนุญาตสถานที่ผลิตให้ถูกต้องเป็นไปตามคุณภาพมาตรฐาน GMP และคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค ส่วนผู้บริโภคควรเลือกซื้อไส้กรอกที่มีเลขสารบบอาหารในกรอบเครื่องหมาย อย. มีชื่ออาหาร ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต วันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน ส่วนประกอบและข้อมูลวัตถุเจือปนอาหาร น้ำหนักสุทธิ ชื่อจากร้านค้าที่มีหลักแหล่งน่าเชื่อถือ และหากพบเห็นผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ไม่ได้มาตรฐาน หรือไม่ได้รับความปลอดภัยจากการบริโภค ขอให้ร้องเรียนมาได้ที่ สายด่วน อย. โทร. 1556 หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศ

วันที่เผยแพร่ข่าว 13 กุมภาพันธ์ 2565 ข่าวแจก 82 / ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สายด่วน 1556



FDAThAI



0 25907117,7123



# THAI FDA

## Press Release

### อย. ร่วมกับ สสจ. ปฏิบัติการเฝ้าระวัง สาวถึงต้นตอ ไล่กรอก ลูกชิ้น หมูยอ อันตราย

อย. ร่วมกับ สสจ. ปฏิบัติการเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์อย่างต่อเนื่อง สาวถึงต้นตอ ไล่กรอก ลูกชิ้น หมูยอ จากร้านจำหน่ายถึงแหล่งผลิต พบไม่ขออนุญาตผลิต สถานที่ผลิตไม่ได้มาตรฐาน GMP และแสดงฉลากไม่ถูกต้อง ส่วนผลการตรวจสอบพบกรดเบนโซอิกอื้อ

ภก. วีระชัย นลวชัย รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา เปิดเผยว่า สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ติดตามเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ได้แก่ ไล่กรอก ลูกชิ้น หมูยอ มาอย่างต่อเนื่อง โดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดระยอง ได้เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ไล่กรอก ณ สถานที่จำหน่าย พบว่ามีผลิตภัณฑ์ที่มีการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง และผลการตรวจวิเคราะห์พบวัตถุกันเสีย ไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด จำนวน 4 ผลิตภัณฑ์ ซึ่งผู้ขายแจ้งว่าซื้อมาจากร้านขายส่งที่ จ.สมุทรสาคร

ลูกชิ้นปลาหมึก ตั้งเจริญ TSP	ลูกชิ้นปู By อร่อยซัวร์ ตั้งเจริญ TSP	ลูกชิ้นกุ้ง ตั้งเจริญ TSP	หมูยอตราเพชร
			
กรดเบนโซอิก 4,418 mg/kg	กรดเบนโซอิก 3,530 mg/kg	กรดเบนโซอิก 4,229 mg/kg	กรดเบนโซอิก 3,175 mg/kg

จึงมีการขยายผลโดย อย. ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร ได้ตรวจสอบร้านค้าส่ง หจก.ตั้งเจริญอาหารทะเลแปรรูป ต.มหาชัย อ.เมือง จ.สมุทรสาคร พบว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวรับมาจากผู้ผลิต ชื่อ คุณเป็ก ต.นครปฐม อ.เมือง จ.นครปฐม

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สายด่วน อย. 1556



FDAThai



๐ 25907117,7123



จากนั้น อย. จึงร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐม ตรวจสอบสถานที่ผลิตลูกชิ้น เมื่อวันที่ 28 มีนาคม 2565 ที่ผ่านมา ผลการตรวจสอบพบว่า 1. ผลิตโดยไม่ได้รับอนุญาต 2. สถานที่ผลิตไม่ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ GMP 3. การแสดงฉลากไม่ถูกต้องตามกฎหมาย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐม จึงได้สั่งงดการผลิต และดำเนินการตามกฎหมาย พร้อมเก็บตัวอย่างเพื่อส่งตรวจวิเคราะห์ต่อไป



นอกจากนี้ ยังได้ตรวจได้กรอก และลูกชิ้นที่ตลาดสด อ.เมือง และ อ.พุทธมณฑล จ.นครปฐม พบการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง 10 รายการ เจ้าหน้าที่จึงได้ให้คำแนะนำแก่ร้านค้าห้ามรับมาจำหน่าย และจะทำการตรวจสอบ ณ สถานที่ผลิตต่อไป ขอให้ผู้บริโภคเลือกซื้อไส้กรอก ลูกชิ้น หมูยอ จากร้านค้าที่น่าเชื่อถือ และผลิตภัณฑอาหารที่มีเลขสารบบอาหาร (เลข อย.) เท่านั้น





วันที่เผยแพร่ข่าว 1 เมษายน 2565 ข้าวแจก 102/ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สายด่วน อย. 1556



FDAThailand



0 25907117,7123

# THAI FDA<sup>®</sup>

## Press Release

### กรณีเรียกคืนบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปในต่างประเทศ อย. ตรวจสอบแล้ว ไม่พบจำหน่ายในประเทศ พร้อมคำเชิญมาตรการเข้ม

กรณีมีข่าวลิงคิปร์เรียกคืนบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปหลังพบการปนเปื้อนสารอะทิลีนออกไซด์ ซึ่งเป็นส่วนประกอบของยาฆ่าแมลง อย. ตรวจสอบแล้ว ไม่พบการนำเข้ามาจำหน่ายในประเทศไทย

เภสัชกรวีระชัย นลวชัย รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา เปิดเผยว่า ตามที่มีข่าวสำนักงานอาหารแห่งลิงคิปร์ได้เรียกคืนบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ตราหมีซิดาฟ (Mie Sedaap) ผลิตในประเทศอินโดนีเซีย จำนวน 4 รายการ เนื่องจากพบการปนเปื้อนสารอะทิลีนออกไซด์ ซึ่งเป็นส่วนประกอบของยาฆ่าแมลง รายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่พบการปนเปื้อนในต่างประเทศตาม QR Code



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ตรวจสอบแล้ว ไม่พบการนำเข้ามาจำหน่ายในประเทศไทย ทั้งนี้ อย. ได้ตรวจสอบสถานที่นำเข้าและเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ตราหมีซิดาฟ รุ่นการผลิตที่นำเข้ามาในประเทศไทย เพื่อตรวจสอบสารอะทิลีนออกไซด์ แจ้งสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตรวจสอบเฝ้าระวังการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ดังกล่าวทั่วประเทศ ขอความร่วมมือผู้ประกอบการให้ระงับการจำหน่ายผลิตภัณฑ์บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ตราหมีซิดาฟ จำนวน 8 รายการ จนกว่าจะทราบผลตรวจวิเคราะห์รายละเอียดตาม QR Code



เภสัชกรวีระชัย นลวชัย กล่าวว่ อย. มีมาตรการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์ที่นำเข้ามาเพื่อจำหน่ายในประเทศไทยอย่างเข้มงวด และติดตามรายงานสถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารในต่างประเทศอย่างใกล้ชิด หากผู้บริโภคมีข้อสงสัยเรื่องความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์สุขภาพ สามารถสอบถามหรือแจ้งร้องเรียนได้ที่ สายด่วน อย. 1556 หรือผ่าน Line @FDAThai, Facebook: FDAThai หรือ E-mail: 1556@fda.moph.go.th ตู้ ปณ. 1556 ปณฝ.กระทรวงสาธารณสุข จ.นนทบุรี 11004 หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

วันที่เผยแพร่ข่าว 11 ตุลาคม 2565 / ข่าวแจก 3 ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สายด่วน อย. 1556



FDAThai



# THAI FDA<sup>®</sup>

## Press Release

ข่าวประกาศผลการตรวจพิสูจน์อาหาร  
 อย. ตรวจพบจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค *Bacillus cereus* เกินมาตรฐาน  
 ในผลิตภัณฑ์เลอรส ก๋วยเตี๋ยวเรือกึ่งสำเร็จรูปเส้นเล็ก  
 วันผลิต 01.02.23 วันหมดอายุ 01.05.23



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนนทบุรี เก็บตัวอย่างอาหารจากสถานที่ผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย ชื่อ ก๋วยเตี๋ยวเลอรส เมื่อวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2566 ส่งตรวจวิเคราะห์โดยมีรายละเอียดผลิตภัณฑ์ ดังนี้ ผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุถุงพลาสติกสีแดงฉลากระบุ “เลอรส เครื่องหมายการค้าจดทะเบียน ก๋วยเตี๋ยวเรือกึ่งสำเร็จรูปเส้นเล็ก เลขสารบบอาหาร 12-2-01765-6-0002 MFD.01.02.23 EXP.01.05.23 ผลิตโดย : ก๋วยเตี๋ยวเลอรส เลขที่ 9/10 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอบางใหญ่ จังหวัดนนทบุรี จัดจำหน่ายโดย : บริษัท เลอรส อินเตอร์ฟู้ดส์ จำกัด เลขที่ 408/6 หมู่ 7 ตำบลบางปูใหม่ อำเภอเมืองสมุทรปราการ จังหวัดสมุทรปราการ” เครื่องปรุงที่บรรจุในซองก๋วยเตี๋ยว รายงานผลการตรวจวิเคราะห์จากกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ตรวจพบจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค *Bacillus cereus* เท่ากับ 6,600 CFU/กรัม ไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 416) พ.ศ. 2563 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ที่กำหนดให้ตรวจพบ *Bacillus cereus* ในเครื่องปรุงที่บรรจุอยู่ในภาชนะบรรจุ ก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจืด บะหมี่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น ได้ไม่เกิน 1,000 CFU/กรัม จึงจัดเป็นอาหารผิดมาตรฐาน

### ข้อแนะนำ

ขอเตือนผู้บริโภคให้ระมัดระวังอย่าซื้อผลิตภัณฑ์ “เลอรส เครื่องหมายการค้าจดทะเบียนก๋วยเตี๋ยวเรือกึ่งสำเร็จรูปเส้นเล็ก” ที่ฉลากระบุรายละเอียดข้างต้นมารับประทาน ทั้งนี้ หากผู้บริโภคมีข้อสงสัยเรื่องความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์สุขภาพ สามารถสอบถามหรือแจ้งร้องเรียนมาได้ที่ สายด่วน อย. 1556 หรือผ่าน Line@FDATHai, Facebook : FDATHai หรือ E-mail : 1556@fda.moph.go.th ตู้ ปณ. 1556 ปณฝ. กระทรวงสาธารณสุข จ.นนทบุรี 11004 หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศ

วันที่เผยแพร่ข่าว 5 เมษายน 2566 ข่าวแจก 93 / ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

 /FDATHAI

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สายด่วน 1556



FDATHai



0 25907117,7123



# THAI FDA

## Press Release

อย. จับมือ กรมประมง สำนักงานปรมาณูเพื่อสันติ สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน)

### กำหนดมาตรการตรวจสอบอาหารทะเลนำเข้าจากญี่ปุ่น

เมื่อวันที่ 25 สิงหาคม 2566 เกษีขจรเลิศชาย เลิศวุฒิ รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) พร้อมด้วย ดร.ถาวร หันใจ รองอธิบดีกรมประมง ร่วมประชุมกับผู้แทนจากสำนักงานปรมาณูเพื่อสันติ และสถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน) (สทน.) เพื่อกำหนดมาตรการเฝ้าระวังและตรวจสอบอาหารทะเลนำเข้าจากประเทศญี่ปุ่น กรณีการปล่อยน้ำปนเปื้อนจากโรงไฟฟ้านิวเคลียร์ ในจังหวัดฟูกูชิมะ ลงสู่ทะเล เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม 2566 ถึงแม้ว่าน้ำที่ผ่านการบำบัดแล้วจะมีปริมาณสารกัมมันตรังสีต่ำกว่าเกณฑ์กำกับดูแล (Regulatory Standards) สำหรับการปล่อยทิ้งของญี่ปุ่น และเกณฑ์แนะนำ (Guideline Level) ขององค์การอนามัยโลก (WHO) สำหรับน้ำดื่ม รวมถึงได้รับความเห็นชอบจากทบวงการพลังงานปรมาณูระหว่างประเทศ ให้สามารถปล่อยน้ำปนเปื้อนที่ผ่านการบำบัดลงสู่ทะเลได้

เกษีขจรเลิศชาย เลิศวุฒิ รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ขอผู้บริโภคอย่าวิตกกังวลเกี่ยวกับความไม่ปลอดภัย เพราะการนำเข้าอาหารทะเล เจ้าหน้าที่ด่านประมง ของกรมประมง และด่านอาหารและยา ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีการตรวจสอบอย่างเข้มงวดร่วมกับสำนักงานปรมาณูเพื่อสันติ และสถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน) เพื่อมิให้มีการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสีในอาหารเกินมาตรฐานที่กำหนด หากพบจะสั่งเรียกคืน และระงับการนำเข้าทันที

ด้าน ดร.ถาวร หันใจ รองอธิบดีกรมประมง กล่าวว่า กระทรวงเกษตรฯ ร่วมกับกระทรวงสาธารณสุข กำหนดมาตรการในการเฝ้าระวังและตรวจสอบ ขอให้ผู้บริโภคเชื่อมั่นในระบบตรวจสอบสินค้าเกษตรและอาหารทะเลที่มีการนำเข้าจากต่างประเทศ ซึ่งกระทรวงเกษตรฯ มุ่งเน้นที่จะยกระดับความปลอดภัยของสินค้าเกษตรและอาหาร

ทั้งนี้ ตั้งแต่เกิดเหตุการณ์โรงงานไฟฟ้านิวเคลียร์ระเบิด ในจังหวัดฟูกูชิมะ ประเทศญี่ปุ่น เมื่อปี 2554 กองด่านอาหารและยา อย. สุ่มตัวอย่างอาหารทะเลจากประเทศญี่ปุ่น กว่า 1,000 ตัวอย่าง ส่งตรวจวิเคราะห์ที่สำนักงานปรมาณูเพื่อสันติ (ปส.) กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เพื่อตรวจวัดปริมาณกัมมันตรังสี ไม่พบตัวอย่างอาหารที่มีปริมาณกัมมันตรังสีเกินเกณฑ์มาตรฐานตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข และจากข้อมูลกระทรวงสาธารณสุข ประเทศญี่ปุ่น ได้เก็บตัวอย่างอาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ประมงจากเมืองฟูกูชิมะ ส่งตรวจวิเคราะห์ในปี 2565 จนถึงเดือนเมษายน 2566 จำนวน 4,375 ตัวอย่าง พบค่าการปนเปื้อนกัมมันตรังสีไม่เกินมาตรฐานตามที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขของประเทศไทยเช่นกัน

รองเลขาธิการ อย. กล่าวในตอนท้ายว่า อย. ร่วมกับกรมประมง สำนักงานปรมาณูเพื่อสันติ และสถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน) (สทน.) ดำเนินการเฝ้าระวังอาหารที่นำเข้าอย่างเข้มงวด ซึ่งหากพบการปนเปื้อน อย. จะใช้มาตรการสั่งคืนหรือทำลาย ขอให้ประชาชนวางใจในการดำเนินงานของ อย. และกรมประมง ขอให้รับฟังข้อมูลข่าวสารให้รอบด้าน ภาครัฐมีการเฝ้าระวังและติดตามข้อมูลจากทั้งในและต่างประเทศ หากพบผลิตภัณฑ์อาหารใดที่เป็นอันตราย และประชาชนมีพยานหลักฐานให้ประชาชนทราบทันที หากผู้บริโภคพบผลิตภัณฑ์อาหารใดสงสัยว่าจะเป็นอันตราย สามารถแจ้งร้องเรียนได้ที่ สายด่วน อย. 1556 หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัด

วันที่เผยแพร่ข่าว 25 สิงหาคม 2566 ข่าวแจก 173 / ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สายด่วน อย. 1556



FDAThai



# THAI FDA<sup>®</sup>

## Press Release

### อย. เผย ผลตรวจวิเคราะห์อาหารทะเลจากญี่ปุ่น ปลอดภัยกัมมันตรังสี

\*\*\*\*\*

อย. เผยผลตรวจวิเคราะห์อาหารทะเลจากประเทศญี่ปุ่น ไม่พบปริมาณกัมมันตรังสีเกินเกณฑ์มาตรฐาน และเฝ้าระวังติดตามข้อมูลทั้งในประเทศและต่างประเทศอย่างเข้มงวด ไม่ให้อาหารทะเลปนเปื้อนกัมมันตรังสี เล็ดลอดเข้ามาในประเทศ ขอให้ผู้บริโภควางใจ

เภสัชกรเลิศชาย เลิศวุฒิ รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา เปิดเผยว่า สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) มีมาตรการเฝ้าระวังและตรวจสอบการนำเข้าอาหารทะเลจากประเทศญี่ปุ่น อย่างเข้มงวด ตั้งแต่ได้รับข้อมูลการปล่อยน้ำปนเปื้อนจากโรงไฟฟ้านิวเคลียร์ในจังหวัดฟูกูชิมะ ลงสู่ทะเล เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม 2566 โดยดำเนินการเก็บตัวอย่างอาหารทะเลนำเข้าจากพื้นที่ที่มีความเสี่ยงไปแล้ว 75 ตัวอย่าง เช่น ปลาหมึก หอย ปู เป็นต้น ส่งตรวจวิเคราะห์ปริมาณกัมมันตรังสี ซีเซียม-134 (Cs-134) และซีเซียม-137 (Cs-137) ที่สำนักงานปรมาณูเพื่อสันติ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เนื่องจากซีเซียม เป็นสารกัมมันตรังสีหลักที่ปล่อยจากโรงไฟฟ้านิวเคลียร์สู่สิ่งแวดล้อม ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารทั้งหมด 42 ตัวอย่าง ไม่พบปริมาณกัมมันตรังสีเกินเกณฑ์มาตรฐานตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข และอีก 33 ตัวอย่าง ยังอยู่ระหว่างการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ โดย อย. ได้กักสินค้าระหว่างตรวจวิเคราะห์ หากไม่พบสารกัมมันตรังสี จะสามารถนำสินค้าไปใช้ประโยชน์ต่อไปได้ แต่หากตรวจพบสารกัมมันตรังสี จะทำลายสินค้าและระงับการนำเข้าทันที

ขอให้ประชาชนเชื่อมั่นและวางใจในการดำเนินงานของ อย. ซึ่งมีการเฝ้าระวังและติดตามข้อมูล ทั้งจากในประเทศและต่างประเทศอย่างเข้มงวดเพื่อให้ผู้บริโภคได้รับอาหารที่มีคุณภาพ มาตรฐาน และปลอดภัย อนึ่ง หาก อย. พบผลิตภัณฑ์อาหารใดที่เป็นอันตราย จะประชาสัมพันธ์ข้อมูลให้ประชาชนทราบทันที และหากผู้บริโภคพบผลิตภัณฑ์อาหารใดสงสัยว่าจะเป็นอันตราย สามารถแจ้งร้องเรียนได้ที่ สายด่วน อย. 1556 หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศ

\*\*\*\*\*

วันที่เผยแพร่ข่าว 25 กันยายน 2566 ข่าวแจก 184 / ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566



## ข้อเสนอแนะการผู้ประกอบการเกี่ยวกับอาหารทะเลนำเข้าจากประเทศญี่ปุ่น

### กรณีผู้นำเข้าอาหารทะเลจากญี่ปุ่น

1. เบื้องต้นกรณีการปล่อยน้ำปนเปื้อนจากโรงไฟฟ้านิวเคลียร์ ในจังหวัดฟูกูชิมะ ลงสู่ทะเล เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม 2566 เป็นน้ำที่ผ่านการบำบัดแล้ว และมีปริมาณสารกัมมันตรังสีต่ำกว่าเกณฑ์กำกับดูแล (Regulatory Standards) ของญี่ปุ่น และเกณฑ์แนะนำ (Guideline Level) ขององค์การอนามัยโลก (WHO) สำหรับน้ำดื่ม รวมถึงได้รับความเห็นชอบจากทบวงการพลังงานปรมาณูระหว่างประเทศให้สามารถปล่อยน้ำปนเปื้อนที่ผ่านการบำบัดลงสู่ทะเลได้ก่อนนำเข้า ซึ่งการปล่อยน้ำบำบัดดังกล่าวอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานที่ยอมรับได้ แต่ถ้าแหล่งที่ซื้อมีหลักฐานการตรวจวิเคราะห์หาปริมาณสารกัมมันตรังสีปนเปื้อน และพื้นที่ของแหล่งอาหารทะเล ขอเอกสารหลักฐานประกอบการพิจารณาสั่งซื้อด้วยก็ได้

2. กำหนดค่ามาตรฐานการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสีในอาหารเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน สามารถศึกษาข้อมูลได้จาก

<https://food.fda.moph.go.th/media.php?id=509427551207301120&name=P414.PDF>

3. กรณีผู้นำเข้าต้องการส่งอาหารทะเลนำเข้าจากประเทศญี่ปุ่นส่งตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี สามารถส่งตรวจวิเคราะห์ได้ที่สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน) สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ สำนักงานใหญ่ศูนย์บริการเทคโนโลยีนิวเคลียร์ สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน) ออรัรักษ์ จ. นครนายก 26120 โทรศัพท์ 037-392-907 หรือ 037-392-901-6 ต่อ 1815, IP Phone โทร. 02-401-9889 ต่อ 1142 หรือ ที่ศูนย์บริการเบ็ดเสร็จ (One-Stop Service) สาขาจตุจักร 16 ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กทม. 10900 โทรศัพท์ 02-401-9889 ต่อ 5990 สายตรง 02-579-0743 โทรสาร 02-579-0220 สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ(องค์การมหาชน) Call Center 02-401-9885

**ขั้นตอนขอรับบริการตรวจวัดกัมมันตภาพรังสีในตัวอย่างสินค้าส่งออก, นำเข้า**

- ปริมาณสินค้าตัวอย่าง 1.5 กิโลกรัม
- ระยะเวลาในการดำเนินการ 15 วันทำการ

1. กงอกแบบคำขอรับบริการ พร้อมส่งตัวอย่างสินค้า (1.5 กิโลกรัม)
2. แยกประเภทของตัวอย่าง/สิ่งพิมพ์
3. ย้ายเข้าบริการ
4. ส่งใบผลิตรายละเอียดการวิเคราะห์ การปนเปื้อน หรือข้อมูลใบผลการวิเคราะห์ที่ได้ด้วยตนเอง

ศูนย์บริการเบ็ดเสร็จ (One-Stop Service)  
สาขาจตุจักร โทร. 02-579-0743 สาขานครนายก โทร. 02-401-9889 ต่อ 5990  
สาขาอนุบาล โทร. 02-401-9889 ต่อ 5980

สถาบันชั้นนำในการวิจัย  
ที่ใช้นิวเคลียร์แก้ปัญหาของประเทศ  
www.tint.or.th | สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน)

4. ติดตามข้อมูลข่าวสารจากทางราชการในช่องทางต่างๆ เช่น เว็บไซต์สำนักงานคณะกรรมการและยา เป็นต้น