

รายงานผลการปฏิบัติงานตามคู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงาน  
ของสำนักงานสาธารณสุขอำเภอสุพรรณบุรี

ตามกรอบและเกณฑ์การประเมินคุณธรรมและความโปร่งใสในการดำเนินงานของภาครัฐ (Integrity and Transparency Assessment – ITA) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ ของสำนักงานสาธารณสุขอำเภอสุพรรณบุรี การรายงานผลการปฏิบัติงานตามคู่มือหรือมาตรฐานการปฏิบัติงานตามภารกิจหลัก EB ๒(๒) กำหนดให้หน่วยงานมีรายงานผลการปฏิบัติงานตามคู่มือหรือมาตรฐานการปฏิบัติงานเปรียบเทียบขั้นตอน/กระบวนการปฏิบัติงานตามที่กำหนดไว้ในคู่มือ และวิเคราะห์ปัญหาอุปสรรคในการปฏิบัติงาน ณ เดือนมีนาคม ๒๕๖๑ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอสุพรรณบุรี ได้ปฏิบัติงาน ดังนี้

**การเฝ้าระวัง และตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารสดและอาหารแปรรูป**

ร้อยละของผลิตภัณฑ์อาหารสดและอาหารแปรรูปมีความปลอดภัย (ร้อยละ ๘๐)

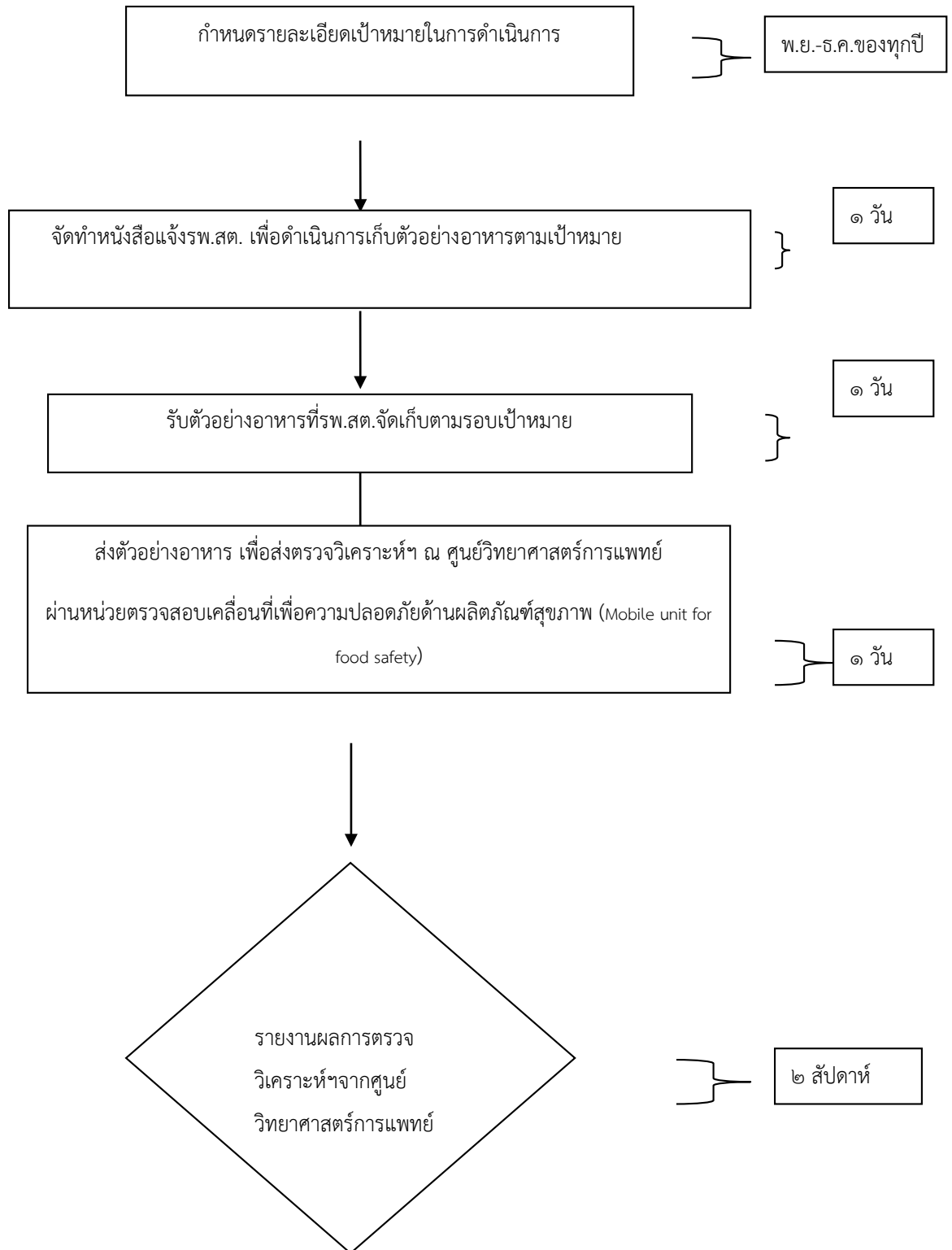
**สถานการณ์และสภาพปัญหา (ข้อมูลปีงบประมาณ ๒๕๖๐)**

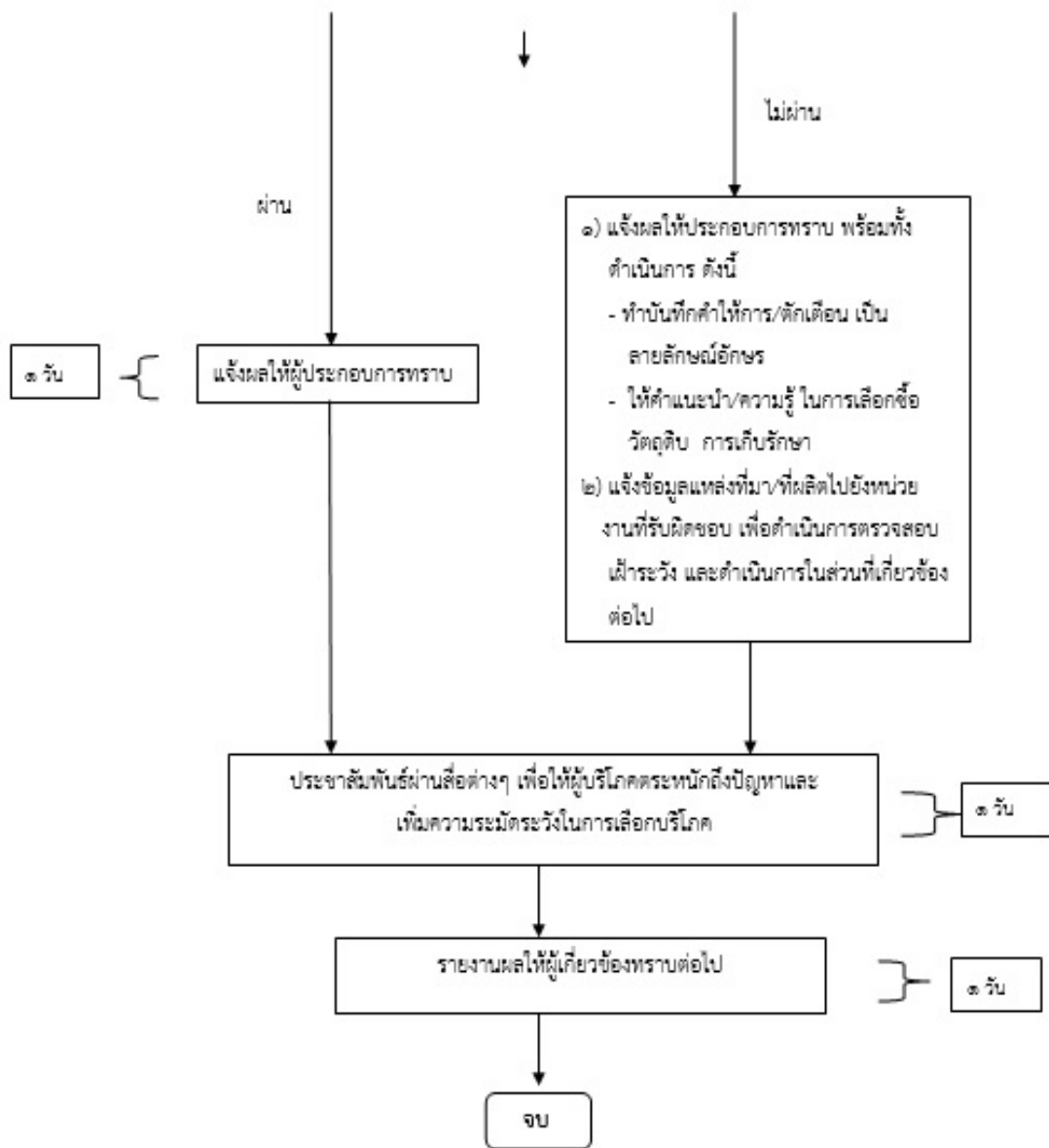
ในปีงบประมาณ ๒๕๖๐ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอสุพรรณบุรี ร่วมกับโรงพยาบาลสุพรรณบุรี และโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลในสังกัด ได้ดำเนินการตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหาร ทั้งอาหารสดและอาหารแปรรูป จากสถานที่ผลิต และสถานที่จำหน่าย ในเขตพื้นที่อำเภอสุพรรณบุรี จังหวัดระนองอย่างต่อเนื่อง ผลการเฝ้าระวัง แสดงดังตาราง

อาหารกลุ่มเป้าหมาย	จำนวนตัวอย่างทั้งหมด	ผลการตรวจวิเคราะห์/ตรวจสอบ			
		ผ่าน		ไม่ผ่าน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
๑. อาหารสด					
๑.๑ ผักและผลไม้	๔๐	๔๐	๑๐๐	๐	๐.๐๐
๑.๒ เนื้อสัตว์สด	๔	๔	๑๐๐	๐	๐.๐๐
๒. อาหารแปรรูป					
๒.๑ น้ำบริโภคฯ	๑	๑	๑๐๐	๐	๐.๐๐
๒.๒ น้ำแข็งบริโภค					
๒.๓ ผลิตภัณฑ์จากแป้ง (ขนมจีน)	๒	๒	๑๐๐	๐	๐.๐๐
๒.๔ น้ำมันทอดอาหาร	๘	๘	๑๐๐	๐	๐.๐๐
<b>รวมทั้งสิ้น</b>	<b>๕๕</b>	<b>๕๕</b>	<b>๑๐๐</b>	<b>๐</b>	<b>๐.๐๐</b>

จากผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพ ประเภทอาหาร จำนวน ๕๕ ตัวอย่าง ผลปรากฏ ผ่านมาตรฐานทั้งหมด จำนวน ๕๕ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

## แนวทางการดำเนินงานตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน





## วิธีปฏิบัติ

๑ กำหนดเป้าหมายในการดำเนินการเฝ้าระวังสารปนเปื้อนในอาหาร ๘ ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ สารฟอกขาว สารกันรา ฟออร์มาลิน ยาฆ่าแมลง สารเร่งเนื้อแดง สารโพลารีน น้ำมันทอดซ้ำ และอพลาทอกซิน โดยจัดสรรเป้าหมายตามขนาดของรพ.สต.และจำนวนประชากร

๒ แจกการจัดสรรเป้าหมายการดำเนินงานในที่ประชุมผอ.รพ.สต.

๓ ดำเนินการตามเป้าหมายที่กำหนด โดยกำหนดหลักเกณฑ์ ดังนี้

๓.๑ สถานที่เก็บตัวอย่าง : ตลาดสดประเภทที่ ๒ (ตลาดนัด) ร้านจำหน่ายอาหารและแผงลอย

๓.๒ เป้าหมายการเก็บตัวอย่างสารปนเปื้อน ๘ ชนิด และเป้าหมายตัวอย่างสารปนเปื้อนที่ตำบลต้องเก็บตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ ณ หน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่ฯ (สสจ.ระนอง) หรือตรวจโดยชุดทดสอบเบื้องต้น กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ในกรณียืนยันผลการตรวจเบื้องต้น ณ หน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่ฯ (สสจ.ระนอง) กรณีตรวจพบการปนเปื้อน และส่งตรวจวิเคราะห์หาปริมาณอพลาทอกซิน

๔ อำเภอสั่งตัวอย่างอาหารไปยังสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (เป้าหมายปีละ ๒ ครั้ง) ในส่วนของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดระนอง ดำเนินการจัดส่งตัวอย่างอาหารไปยังศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ เพื่อตรวจวิเคราะห์ในกรณียืนยันผลการตรวจเบื้องต้น ณ หน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่ฯ (สสจ.ระนอง) กรณีตรวจพบการปนเปื้อน โดยมี ข้อปฏิบัติ ดังนี้

๔.๑ รวบรวมตัวอย่างอาหารทั้งหมดจัดใส่ในกล่องกระดาษ

๔.๒ ทำหนังสือราชการส่งตัวอย่างอาหารพร้อมรายละเอียดตัวอย่าง เพื่อส่งตรวจวิเคราะห์

๕ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด รายงานผลการตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อน เพื่อดำเนินการใน ๒ กรณี

ดังนี้

**กรณีที่ ๑ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน** ดำเนินการแจ้งข้อมูลไปยังโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล เพื่อให้แจ้งผลการตรวจวิเคราะห์ไปยังผู้ประกอบการ ต่อไป

**กรณีที่ ๒ ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน** อำเภอดำเนินการตักเตือนผู้ประกอบการพร้อมจัดทำบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร สนับสนุนแผ่นพับความรู้ พร้อมทั้งให้คำแนะนำ/ความรู้ให้แก่ผู้ประกอบการในการเลือกซื้อวัตถุดิบ และการเก็บรักษา และสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ ได้ดำเนินการเพิ่มเติม ดังนี้

๕.๑ แจ้งข้อมูลแหล่งที่มา/ที่ผลิต ไปยังหน่วยงานที่รับผิดชอบ เพื่อร่วมดำเนินการตรวจสอบเฝ้าระวัง และดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้อง ต่อไป

๕.๒ ประชาสัมพันธ์ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารผ่านสื่อต่างๆ เช่น ข่าวสาธารณสุข แผ่นพับ นิทรรศการ เป็นต้น เพื่อให้ผู้บริโภคตระหนักถึงปัญหา และเพิ่มความระมัดระวังในการเลือกบริโภคให้มากยิ่งขึ้น

๕.๓ รายงานผลในที่ประชุมผอ.รพ.สต.และคปสอ.สุขสำราญ เพื่อดำเนินการแก้ไขในส่วนที่เกี่ยวข้อง ต่อไป

## กระบวนการวางแผนการดำเนินงาน ปี ๒๕๖๑

๑. รวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์สถานการณ์คุณภาพมาตรฐานอาหารสด และอาหารแปรรูป ได้แก่ ผัก ผลไม้สด เนื้อสัตว์สด น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ขนมจีน และน้ำมันที่ใช้ทอดอาหารจากสถานที่ผลิต/สถานที่จำหน่าย ในปีงบประมาณ ๒๕๖๐

๒. กำหนดกลุ่มเป้าหมายประเภทอาหารสด และอาหารแปรรูป ให้เป็นไปตามนโยบายที่ส่วนกลาง กำหนด และรวบรวมข้อมูลสถานประกอบการที่เกี่ยวข้อง ในอำเภอ

๓. ร่วมผลักดันการบรรจุตัวชี้วัด เป้าหมายที่เกี่ยวข้องในแผนยุทธศาสตร์สุขภาพ จังหวัดระนอง ประจำปี ๒๕๖๐ - ๒๕๖๔ และผลักดันเข้าสู่คำรับรองการปฏิบัติราชการระดับอำเภอ พร้อมชี้แจงเจ้าหน้าที่ สาธารณสุขระดับตำบลทราบ เพื่อร่วมดำเนินการในพื้นที่

๔. จัดทำแผนงานโครงการ/แผนปฏิบัติการให้ครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมายระดับอำเภอโดยใช้ มาตรการดังต่อไปนี้ ในการสนับสนุนแก้ไขปัญหา เพื่อเป็นการลดปัจจัยเสี่ยงต่อสุขภาพของผู้บริโภค

๔.๑ การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารสดและอาหารแปรรูป โดยการตรวจสอบคุณภาพ/สารปนเปื้อน (ส่งตรวจวิเคราะห์ห้องปฏิบัติการ/ใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น) และการตรวจประเมินสถานที่ผลิต ตามเกณฑ์ที่กำหนด

๔.๒ การติดตามตรวจสอบข้อเท็จจริง/วิเคราะห์จุดเสี่ยง ณ สถานประกอบการ พร้อมให้คำแนะนำ เพื่อการปรับปรุงแก้ไข แล้วเก็บตัวอย่างตรวจสอบซ้ำ

๔.๓ การจัดการปัญหาผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน ภายหลังจากปรับปรุง

๕. ดำเนินกิจกรรมตามแผนงานโครงการ/แผนปฏิบัติการ และติดตามประเมินผลการดำเนินงาน ระดับอำเภอ

๖. รวบรวมข้อมูล และวิเคราะห์สถานการณ์คุณภาพและความไม่ปลอดภัยด้านอาหารเพื่อเป็นข้อมูลประกอบการจัดการปัญหา ในปีต่อไป

### ผลการดำเนินงาน ปีงบประมาณ ๒๕๖๑ (ณ วันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๑)

◆**การกำหนดแผนการเฝ้าระวังคุณภาพมาตรฐานอาหารสดและอาหารแปรรูปกลุ่มเป้าหมาย** จากสถานที่ผลิต, สถานที่จำหน่าย ในจังหวัดระนอง ดังตารางต่อไปนี้

ประเภทกลุ่มอาหาร	แหล่งที่มาตัวอย่าง	เป้าหมาย (ตัวอย่าง)	ระยะเวลา ดำเนินการ
◆ <b>อาหารสด</b>			
๑. ผักผลไม้สด	สถานที่จำหน่าย	๕๒	พ.ย. ๖๐ – มิ.ย. ๖๑
๒. เนื้อสัตว์สด	สถานที่จำหน่าย	๕	พ.ย. ๖๐ – มิ.ย. ๖๑
◆ <b>อาหารแปรรูป</b>			
๑. น้ำบริโภคฯ	สถานที่ผลิต	๒	เม.ย. - มิ.ย.๖๑
๒. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์	สถานที่ผลิต		
๓. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	สถานที่จำหน่าย	รสสจ.แจ๊จ	เม.ย. – พ.ค.๖๑
๕. น้ำมันทอดอาหาร	สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร สถานที่จำหน่าย	๕	พ.ย. ๖๐ – มิ.ย.๖๑
๖. พริกป่น ถั่วป่น พริกแห้ง	สถานที่ผลิต/จำหน่าย	๕	พ.ค - มิ.ย.๖๑
	<b>รวม</b>	<b>๖๙</b>	

◆ ผลการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารสดและอาหารแปรรูปตามแผนเฝ้าระวังฯ

ผลิตภัณฑ์สุขภาพ กลุ่มเป้าหมาย	จำนวน ตัวอย่าง ทั้งหมด	ผลการตรวจวิเคราะห์/ตรวจสอบ			
		ผ่าน		ไม่ผ่าน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
๑. อาหารสด					
๑. ผักผลไม้สด	๕๒	๕๒	๑๐๐.๐๐	๐	๐.๐๐
๒. เนื้อสัตว์สด	๕	๕	๑๐๐.๐๐	๐	๐.๐๐
๒. อาหารแปรรูป					
๑. น้ำมันทอดอาหาร	๕	๕	๑๐๐.๐๐	๐	๐.๐๐
๒. น้ำบริโภคฯ			๒ ตย. รอผลฯ		
๓. พริกป่น ถั่วป่น พริกแห้ง			๕ ตย. รอผลฯ		
๔. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์					
๕. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร					
<b>รวมทั้งสิ้น</b>	<b>๖๒</b>	<b>๖๒</b>	<b>๑๐๐.๐๐</b>	<b>๐</b>	<b>๐.๐๐</b>

ในปีงบประมาณ ๒๕๖๑ (ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๐ – ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๑) อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนองสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารสด ได้แก่ ผักผลไม้สด เนื้อสัตว์สด จากสถานที่จำหน่าย และอาหารแปรรูป ได้แก่ น้ำมันทอดอาหาร จากสถานที่ผลิตอาหาร จำนวนรวมทั้งสิ้น ๖๒ ตัวอย่าง เพื่อตรวจสอบสารปนเปื้อน ได้แก่ สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารเร่งเนื้อแดง สารโพลาร์และวัตถุเจือปนอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น/ส่งตรวจห้องปฏิบัติการ ผลปรากฏ มีตัวอย่างอาหารที่ผ่านเกณฑ์จำนวน ๖๒ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ สรุปตัวชี้วัด “ผลิตภัณฑ์อาหารสดและอาหารแปรรูปมีความปลอดภัย” ผ่านเกณฑ์

### ปัญหาอุปสรรคในการปฏิบัติงาน

๑. ในกรณีที่ตรวจ ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน แหล่งที่มา/ที่ผลิตของวัตถุดิบที่ตรวจ ไม่ทราบแหล่งที่มาชัดเจน เนื่องจากมีรถมาส่งวัตถุดิบในพื้นที่

### แนวทางแก้ไขปัญหา

๑. ทำแนวทางแจ้งรายละเอียดในการเก็บข้อมูลให้ผู้ประกอบการทราบและเบอร์โทรศัพท์ติดต่อในกรณีที่มีรถมาส่งวัตถุดิบ