

**รายงานผลการไปศึกษา ฝึกอบรม ปฏิบัติงานวิจัย ดูงาน ประชุมและสัมมนา ณ ต่างประเทศ
ของข้าราชการกรมอนามัย (One-Page Report)**

ชื่อ-สกุล นางสาวพรเพชร ศักดิ์ศิริชัยศิลป์ **ตำแหน่ง** นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
หน่วยงาน สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
ชื่อหลักสูตรการศึกษา ฝึกอบรม ปฏิบัติงานวิจัย/ชื่อการประชุม สัมมนา และดูงาน: Food Safety
ระหว่างวันที่ 6 – 18 มีนาคม 2017 **แหล่งงบประมาณ** SEAMEO RECFON
สถานที่ SEAMEO RECFON UI Building, University of Indonesia
วัตถุประสงค์

1. เพื่อเข้าใจการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ ซึ่งมีสาเหตุจากอันตรายทางชีวภาพ เคมี และกายภาพที่เกิดขึ้นในชุมชน
2. เพื่อให้สามารถวิเคราะห์ถึงปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งมีชีวิตในห่วงโซ่อาหาร เพื่อการควบคุมความปลอดภัยในอาหาร และสามารถใช้หลักการของ HACCP ในการผลิตอาหารอย่างง่ายได้
3. เพื่อเข้าใจหลักการการประเมินความเสี่ยงด้านเคมี และสามารถประเมินระดับของความเสี่ยงนั้นได้

ผลการศึกษา ฝึกอบรม ปฏิบัติงานวิจัย ดูงาน ประชุมและสัมมนา ณ ต่างประเทศ

การระบาดของโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อส่วนใหญ่ในประเทศอินโดนีเซีย มีสาเหตุมาจากสุขลักษณะ และสุขอนามัยที่ไม่เหมาะสมของผู้สัมผัส สภาอาหารรวมถึงสิ่งแวดล้อม สถานที่ผลิตอาหาร โดยทั่วไปแล้ว GMP และ GHP ไม่ได้ถูกนำมาใช้สำหรับธุรกิจ SMEs มากนัก ทำให้การประยุกต์ใช้ HACCP ยังไม่แพร่หลายเช่นกัน ดังนั้น การประสานงานกับเครือข่ายระหว่างหน่วยงานภาครัฐ ภาคอุตสาหกรรม และหน่วยงานการศึกษาจึงเป็นสิ่งจำเป็น เพื่อลดการระบาดของโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ ขณะที่ประเทศไทยหน่วยงานภาครัฐได้มีการควบคุมสุขลักษณะ ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร โดยการรณรงค์ตามมาตรฐาน CFGT และโรงงานผลิตอาหารมีการกำกับดูแล โดย อย. ให้มีการประยุกต์ใช้มาตรฐาน Pre-GMP เป็นพื้นฐาน และต่อยอดถึงมาตรฐาน HACCP เพื่อความมั่นใจในการผลิตอาหารที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ประโยชน์จากการไปศึกษา ฝึกอบรม ประชุม สัมมนา และดูงาน

1. ได้ทบทวนองค์ความรู้เกี่ยวกับอันตรายที่พบในอาหาร การประเมินความเสี่ยง และหลักการ HACCP เพื่อประกันความปลอดภัยในอาหาร และสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้การทำงานได้
2. ทำให้ทราบสถานการณ์ความปลอดภัยในอาหารของประเทศเพื่อนบ้านใน ASEAN
3. เกิดเครือข่ายด้านความปลอดภัยในอาหารเพิ่มมากขึ้น

ข้อเสนอเชิงนโยบายหรือการดำเนินการต่อกรมอนามัย/กระทรวงสาธารณสุข

ประเด็นความปลอดภัยในอาหารเป็นเรื่องที่มีความสำคัญ และทั่วโลกให้ความสนใจ เนื่องจากไม่เพียงแต่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค แต่ยังส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจของประเทศอีกด้วย กระทรวงสาธารณสุขในฐานะหน่วยงานที่รับผิดชอบโดยตรงเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร จึงควรให้ความสนใจและวางแผน ยุทธศาสตร์ ประเด็นงานให้ครอบคลุม ตั้งแต่ต้นน้ำ ถึงปลายน้ำ โดยการประสานงานเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง สำหรับกรมอนามัย ซึ่งเป็นหน่วยงานวิชาการ ต้องให้ความสนใจในประเด็นนี้เช่นกัน โดยความรับผิดชอบที่สำคัญ เช่น การศึกษาวิจัย เพื่อเพิ่มองค์ความรู้ด้านอาหารปลอดภัย การอบรม เพื่อสร้างองค์ความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องแก่เครือข่าย และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย การสุ่มตรวจความปลอดภัยอาหารในสถานประกอบการอาหาร และการสื่อสารประชาสัมพันธ์ ให้องค์ความรู้ด้านความปลอดภัยอาหารแก่หน่วยงานและผู้บริโภค เป็นต้น

ลงนาม.....พรเพชร ศักดิ์ศิริชัยศิลป์.....ผู้จัดทำ

(นางสาวพรเพชร ศักดิ์ศิริชัยศิลป์)

วันที่ 20 มีนาคม 2560

Report of the Regional Training on Food Safety

Name Ms. Pornpet Saksirichaisilp **Position** Public Health Technical Officer, Professional Level

Institute Bureau of Food and Water Sanitation

Duration March 6th – 18th, 2017

Budget SEAMEO RECFON

Place SEAMEO RECFON UI Building, University of Indonesia

Objective:

1. Understand about foodborne disease caused by microbial, chemical and physical hazard occurred in the community
2. Able to analyze factors affecting living organism in food chain in order to control the safety of food and use the principles of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) in simple food production
3. Understand the principle of chemical risk assessment and assess the level of risk.

Results of the training:

Most frequent foodborne outbreaks in Indonesia are caused by poor hygiene and sanitation from the food handler and the environment. GMP, GHP is not commonly used for SME so that the implementation of HACCP is still low. A good collaboration between the government, food industry, and research institute is needed to reduce the foodborne outbreaks. While Thailand, government agencies have controlled the hygiene of food establishments and street foods by campaigning on CFGT standards. Food Industries are supervised by Thai-FDA by applying Pre-GMP standards as a basis and following HACCP standards to ensure safe food production for consumers.

Advantages of attending the training:

1. Refreshing knowledge about food hazard, risk assessment and HACCP to ensure food safety and adopt the knowledge in the job.
2. Awareness of the food safety situation of neighboring countries.
3. Create food safety networks.

Suggestion and Recommendation on DOH and MOPH

Food safety is an important issue and worldwide attention. It affects not only the consumer's health but also the national economy. MOPH which directly responds for food safety should focus on and plan to cover the related operation, including coordination with networks. For DOH, academic agency will concern in this issue, especially food safety knowledge research, stakeholder education, food inspection and publication.

Signature....Pornpet Saksirichaisilp.....**Reporter**

(Ms. Pornpet Saksirichaisilp)

Date 20 March 2017