

## ห้องย่อยที่ 2 ห้องประชุม 1401

### ยุทธศาสตร์ที่ 2 ด้านความปลอดภัย

อาหารปลอดภัยของสงขลาคือ อะไร? ผลิตเอง นำเข้า มีการตรวจสอบอาหารปลอดภัยหรือไม่ ?

จุดแข็งอาหารของสงขลา คืออะไร หากจุดเด่นเพื่อแข่งขันในตลาดอาเซียน

สงขลาผลิตข้าวเพื่อส่งออกให้สามจังหวัด (คนสามจังหวัดนิยมทานข้าวแข็ง ) แต่คนสงขลานำเข้าข้าวเพื่อรับประทาน ซึ่งยังไม่มีมีการตรวจสอบอาหารปลอดภัย

ผัก เนื้อสัตว์ ที่คนสงขลาบริโภคมากที่สุด เรียงลำดับมาเพื่อหาแนวทางในการจัดการอาหารปลอดภัย

อาหารทะเล (ทั้งจากทะเลและการเพาะเลี้ยง) มีการตรวจสอบเส้นทางการลำเลียงอาหาร ว่าปลอดภัยหรือไม่

อาหารปรุง แปรรูป เช่น น้ำพริก สาธารณสุขพบสารกันบูด กันเชื้อรา จะทำอย่างไรให้สามารถตรวจสอบ ลดปัญหา ใช้กฎหมายมาควบคุม?

อาหารที่ใส่ food additive (สารปรุงแต่ง สารเจือปน) มีการทำ consumption data หรือไม่ (สำรวจพฤติกรรมการทานอาหาร การเซอร์เวย์คนสงขลาทานอาหารเข้า กลางวัน เย็น อะไรเป็นอาหารหลัก)

และตรวจสอบอาหารเหล่านั้น เช่น ขนมจีน

พรบ สาธารณสุข มีกฎหมายกลางดูแลเรื่องอาหาร

ท้องถิ่นดูแลตลาด สิ่งแวดล้อม

สาธารณสุขควรมี

ตั้งโจทย์ว่าอาหารปลอดภัยควรเป็นอย่างไร web .....

1. กฎหมาย กฎระเบียบ ธรรมนูญท้องถิ่น (พื้นที่ไม่อนุญาตให้เอาสารเคมีที่เป็นอันตรายเข้ามา)
2. การวิเคราะห์ความเสี่ยง ประเมิน ตรวจสอบ เฝ้าระวัง
3. IEC information ข้อมูล education ให้ความรู้เพียงพอหรือไม่
4. มีห้องแลป ผลจาก test kids ไม่สามารถบอกได้ทั้งหมด

คุณจุฑา เห็นด้วยกับคุณจงกลนี้ อาจต้องดูตัวผลิตภัณฑ์ เลือกตัวที่สำคัญ ๆ เพื่อให้ชัด

ผัก แต่งกว่า ... ตรวจสอบว่าไม่ปลอดภัยอย่างไร และจะมีระบบติดตามอย่างไร

ทำห่วงโซ่อาหาร เส้นทางการลำเลียงขนส่ง ตั้งแต่การเลี้ยง ถึงผู้บริโภค

กลยุทธ์	แนวทางการดำเนินการ	หมายเหตุ
1. ให้มีกลไกการมีส่วนร่วมจากทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน ภาคท้องถิ่น ภาคประชาชน ทำหน้าที่ในการจัดการระบบความปลอดภัยด้านอาหารของจังหวัดสงขลา โดยมีกลไกการบริหารจัดการทั้งระดับจังหวัดและระดับตำบล	1.1 จัดตั้งหรือทบทวนคณะกรรมการอาหารปลอดภัยจังหวัดสงขลาที่มีส่วนร่วมจากทุกภาคีโดยให้มือ โดยมีหน้าที่จัดทำยุทธศาสตร์และแผนปฏิบัติการขับเคลื่อนมาตรฐาน แนวทาง และการดำเนินการเพื่อให้เกิดการผลิตและการจำหน่ายอาหารที่ปลอดภัยจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ทั้งระดับจังหวัดและระดับตำบลตลอดจนให้มีการกำกับ ติดตามและไขปัญหาที่มีผลกระทบต่อประชาชน และ เเน่ ประ โย น ษ์ ต่ อ ประ ชา ข น	

กลยุทธ์	แนวทางการดำเนินการ	หมายเหตุ
	<p>-ให้ กลุ่ม ผู้ผลิต อาหาร ได้ มี ส่วน ร่วม</p> <p>-ตั้ง อนุกร มย่อย</p>	
<p>2. ได้ ผลัก ดัน มาตรฐาน GAP ที่ เหมาะสม ให้ เป็น ภาค บังคับ ทาง กฎหมาย และ เป็น ข้อ ตกลง ของ ชุมชน โดย เน้น ระบบ ตลาด ภายใน จังหวัด ตลาด ใน ห้างสรรพสินค้า และ ตลาด ส่ง ออก</p>	<p>2.1 จัดทำ ข้อเสนอ ในการ กำหนด มาตรฐาน ของ อาหาร ที่ เป็น จุด เด่น (อาหาร สร้าง เศรษฐกิจ) ของ จังหวัด สงขลา ซึ่ง ยัง ไม่ มี มาตรฐาน จัดทำ มาตรฐาน ของ อาหาร แต่ละ ประเภท ใน จังหวัด สงขลา ให้ สอดคล้อง กับ มาตรฐานสากล</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหาร ระดับ ชุมชน ยัง ไม่ มี มาตรฐาน ควร พัฒนา ให้ มี มาตรฐาน ทั้ง เชิง คุณภาพ และ เชิง ความปลอดภัย เพื่อ ยกระดับ</li> <li>- กระทรวง เกษตร โดย มคอช เป็น ผู้ กำหนด มาตรฐาน พืช ผัก ผลไม้ ทุก ชนิด ที่ ไม่ ผ่าน การ แปร รูป</li> </ul> <p>2.2 สนับสนุน ให้ ผู้ ที่ เกี่ยวข้อง สามารถ ปฏิบัติ ตาม มาตรฐาน ที่ กำหนด ได้ เช่น จัดทำ คู่มือ ข้อกำหนด หรือ แนวทาง ปฏิบัติ ที่ ชัดเจน และ ส่ง เสริม ให้ ผู้ ผลิต ใน ทุก ระดับ เข้า สู่ ระบบ มาตรฐาน ทั้ง โดย สมั ครใจ และ การ บังคับ ใช้ ตาม กฎหมาย</p> <p>2.3 ประสาน การ ดำเนิน งาน เรื่อง การ บังคับ ใช้ กฎหมาย โดย ใช้ กฎหมาย ที่ แต่ละ หน่วยงาน รักษา การ อยู่ นอก จาก นี้ ให้ ใช้ มาตรการ ทาง สังคม โดย ใช้ กติกา หรือ ข้อ ตกลง ของ ชุมชน ในการ ประสาน การ ดำเนิน งาน ให้ เกิด ประสิทธิภาพ สูง สุด</p>	

กลยุทธ์	แนวทางการดำเนินการ	หมายเหตุ
	<p>-ก า ร สื่ อ ส า ร ร ณ ร ัง ค์</p> <p>-วางแผนทำงานด้านการสื่อสารความปลอดภัยด้านอาหาร</p> <p>2.4 ส่งเสริมและสนับสนุนระบบตลาดให้จำหน่ายสินค้าอาหารที่ได้มาตรฐานและมีความปลอดภัย เป็นที่เชื่อถือได้</p>	
<p>3. สร้างต้นแบบสำหรับการผลิตที่ได้มาตรฐานในระดับต่างๆ เพื่อให้เกิดการเรียนรู้แลกเปลี่ยนและถ่ายทอดการปฏิบัติระหว่างผู้ประกอบการเกษตรกรผู้ผลิตและผู้บริโภค</p>	<p>3.1 พัฒนารูปแบบการผลิตที่ได้มาตรฐานในกลุ่มอาหารข้าว พืชผัก อาหารทะเล และปศุสัตว์ ทั้งในระดับชุมชน ฟาร์มและโรงงาน เพื่อเป็นต้นแบบการเรียนรู้ให้กับผู้ประกอบการเกษตรกรผู้ผลิตและผู้บริโภค</p> <p>3.2 ให้ความรู้และจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้แก่ผู้ผลิตภาคการเกษตร ในเรื่องความปลอดภัยด้านอาหารและมาตรฐานการผลิต</p> <p>3.3 ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการสร้างตราสินค้าอาหารปลอดภัยของตนเองผ่านการตรวจรับรองจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้</p>	<p>ประเทศจีนมีการจัดการเรียนรู้ทางไกลแก่เกษตรกร มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เรียนเป็นกลุ่ม</p>
<p>4. พัฒนากลไกการติดตามเฝ้าระวังและการคุ้มครองผู้บริโภคระดับท้องถิ่นที่เน้นเรื่องความปลอดภัยด้านอาหารให้กับผู้บริโภค</p>	<p>4.1 การสนับสนุนให้มีศูนย์พิทักษ์สิทธิและคุ้มครองผู้บริโภคในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ร่วมกับเครือข่ายผู้บริโภคในชุมชน ปฏิบัติภารกิจติดตามเฝ้าระวังทั้งอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ โดยเป็นการประสานงานร่วมกับสำนักงาน</p>	

กลยุทธ์	แนวทางการดำเนินการ	หมายเหตุ
	<p>สาธารณสุขจังหวัด คณะอนุกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคจังหวัด และศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ นอกจากนี้ให้มีการรายงานสถานการณ์อาหารปลอดภัยในที่ประชุมระดับจังหวัดอย่างสม่ำเสมอ</p>	
<p>5. จัดตั้งศูนย์ข้อมูลติดตามเฝ้าระวังอาหารปลอดภัย (information Center) ระดับจังหวัด</p>	<p>5.1 จัดตั้งศูนย์ข้อมูลติดตามเฝ้าระวังอาหารปลอดภัย ระดับจังหวัดเพื่อการวางแผน แจ้งเตือนภัยผู้บริโภคและผู้เกี่ยวข้อง และการเข้าถึงข้อมูลของผู้บริโภคโดยเป็นการเชื่อมโยงข้อมูลของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งระดับจังหวัดและท้องถิ่น</p>	<p>-ไม่ควรให้อยู่เฉพาะที่ สสจ ควรให้มีภาคเกษตรท้องถิ่น องค์กรพิทักษ์สิทธิ ร่วมเฝ้าระวังด้วย -infosan จังหวัด -food safty alert center</p>
<p>6. ผลักดันให้เกิดตลาดและร้านอาหารปลอดภัยและโภชนาการเพื่อสุขภาพ</p>	<p>6.1. ประสานความร่วมมือพัฒนารูปแบบตลาด / ห้างสรรพสินค้าจำหน่ายอาหารปลอดภัยร่วมกับหน่วยงานท้องถิ่น ในการพัฒนาตลาดที่มีอยู่เดิมให้เป็นตลาดปลอดภัยและจำหน่ายอาหารที่มีโภชนาการเหมาะสมกับวัยและโรค โดยนำร่อง 1 อำเภอ 1 ตลาด</p> <p>6.2 พัฒนาร้านอาหารมาตรฐาน / ศูนย์อาหารมาตรฐานในห้างสรรพสินค้า ที่ปลอดภัยเพื่อสุขภาพ ประสานความร่วมมือกับสมาคมร้านอาหารจังหวัดสงขลา ให้เป็นตัวอย่างนำร่องร้านอาหารปลอดภัยและโภชนาการเพื่อสุขภาพ โดยนำร่องอำเภอละไม่น้อยกว่า 10 แห่ง (โดยใช้เกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารของอนุกรรมการอาหารแห่งชาติ)</p>	

กลยุทธ์	แนวทางการดำเนินการ	หมายเหตุ
	<p>6.3 พัฒนาธุรกิจอาหารสำหรับผู้ป่วยเรื้อรังและผู้สูงอายุ</p> <p>6.4 ส่งเสริมการใช้ภาชนะบรรจุอาหารจากธรรมชาติ หรือที่สามารถย่อยสลายได้</p>	
<p>7. รณรงค์สร้างกระแสให้ผู้บริโภคตระหนักถึงความสำคัญของอาหารปลอดภัยและโภชนาการที่เหมาะสมโดยการมีส่วนร่วมจากภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องในการติดตามเฝ้าระวัง</p>	<p>7.1 จัดให้มีการรณรงค์ให้ความรู้ผ่านช่องทางต่างๆ เช่น สื่อวิทยุ เคเบิลทีวี สิ่งพิมพ์ social media และรณรงค์ในเทศกาลอาหารประจำปีของจังหวัด เช่น เทศกาลกินเจ เทศกาลอาหารสองทะเล เป็นต้น</p> <p>7.2 สร้างความร่วมมือจากห้างสรรพสินค้าและผู้ประกอบการในการจัดกิจกรรม</p> <p>7.3 ผลักดันให้กระทรวงศึกษาธิการและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ส่งเสริมอาหารและโภชนาการในโรงเรียนและศูนย์เด็กเล็ก</p> <p>7.4 ส่งเสริมการท่องเที่ยวอาหารปลอดภัยและอาหารเพื่อสุขภาพ</p> <p>7.5 สื่อสาร ประชาสัมพันธ์ สร้างแรงจูงใจในการประกอบธุรกิจอาหารปลอดภัยและอาหารเพื่อสุขภาพ เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจของจังหวัด</p>	