



แนวทางการดำเนินงาน คุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ปี 2549

โดย

ดร.ทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ

ผู้อำนวยการกองควบคุมอาหาร

วันที่ 13 กรกฎาคม 2548

รัฐบาล

กระทรวง สธ.

อย.

ยุทธศาสตร์
ของรัฐบาล

1. การเพิ่มขีดความสามารถเพื่อการแข่งขัน

2. การเสริมสร้างการพัฒนาที่ยั่งยืน

3. การพัฒนาสังคมแก้ไข
ปัญหาความยากจน

4. การรักษาความมั่นคง
การต่างประเทศและยุติธรรม

5. การบริหารจัดการ

นโยบาย :
กำหนดให้ปี 2547
เป็นปีแห่งสุขอนามัย
เพื่อรณรงค์และ
เผยแพร่คุณภาพ
และมาตรฐาน
อาหารของไทยให้
เป็นที่รู้จัก
แพร่หลาย และ
กว้างขวางออกไป
ทั้งในประเทศและ
ต่างประเทศนำไปสู่
การเป็นครัวของ
โลก

เป้าหมาย :
ประชาชนมี
สุขภาพดี

ยุทธศาสตร์ :
ความปลอดภัยด้านอาหาร
(Food Safety)
1. ด้านการพัฒนา มาตรฐาน
กฎหมายให้เป็นสากล
2. ด้านความเข้มแข็งในการ
กำกับดูแลให้อาหารปลอดภัย
3. ด้านการพัฒนาศักยภาพ
ผู้บริโภค
4. ด้านการพัฒนาบุคลากรและ
กระบวนการ
5. ด้านการพัฒนาศักยภาพ
ห้องปฏิบัติการ
6. ด้านการพัฒนาศักยภาพ
ของผู้ประกอบการ

เป้าหมาย:
คุ้มครอง
ผู้บริโภค

แผนงาน

อาหารปลอดภัย

กลยุทธ์:
พัฒนาระบบ
เฝ้าระวัง
ผลิตภัณฑ์ให้มี
ปสภ.
ครอบคลุมทั่วถึง
และจัดให้มี
องค์กร/
เครือข่ายช่วย
ดำเนินการเฝ้า
ระวัง



กระบวนการจัดทำผลผลิต



วิสัยทัศน์

อาหารที่ผลิตและบริโภคในประเทศ
ปลอดภัย มีมาตรฐานทัดเทียมระดับสากล
นำไปสู่การเป็นครัวอาหารของโลก

ระดับเป้าหมาย

ยกระดับมาตรฐาน

อาหารด้าน

ความปลอดภัย

**หลักการ
ขับเคลื่อน
ยุทธศาสตร์**

ระดับยุทธศาสตร์

**พัฒนากฎหมาย สร้างความเข้มแข็งกลไก
การกำกับดูแล สร้างความเข้มแข็งผู้บริโภค
พัฒนาบุคลากร & กระบวนการ พัฒนา
ห้องปฏิบัติการ พัฒนาผู้ประกอบการ**

ระดับปฏิบัติ

**ปรับปรุงระบบการให้บริการ ระบบการเชื่อมโยง
และฐานข้อมูลตลอดห่วงโซ่อาหาร**

ยุทธศาสตร์แนวดิ่ง

1. พัฒนากฎหมาย
สู่สากล

2. สร้างความเข้มแข็ง
การกำกับดูแล

3. พัฒนาศักยภาพ
ผู้บริหาร

ยุทธศาสตร์

6. พัฒนา
ผู้ประกอบการ

5. พัฒนา
ห้อง Lab

4. พัฒนาบุคลากร
กระบวนการ

ยุทธศาสตร์แนวนอน



2. การเข้าถึงข้อมูล



1. สร้างเครือข่าย
(ระบบ&กลไก)



3. สร้างมาตรฐาน

ทิศทางยุทธศาสตร์



5. สร้างความตระหนัก
& พัฒนาองค์ความรู้



4. การทวนสอบ
ระบบ&Feedback

แผนยุทธศาสตร์โครงการความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) ระยะ 4 ปี (พ.ศ.2549-2552)

วิสัยทัศน์

อาหารที่ผลิตและบริโภคในประเทศปลอดภัยมีมาตรฐานทัดเทียมระดับสากล นำไปสู่การเป็นครัวอาหารของโลก

หลักการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์

- ระดับเป้าหมาย** - มุ่งยกระดับมาตรฐานอาหารด้านความปลอดภัย
- ระดับยุทธศาสตร์** - เน้นยกระดับขีดความสามารถในการสร้างกลไกการกำกับดูแล สร้างความเข้มแข็งรวมพลังผู้บริโภค เพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ
- ระดับปฏิบัติ** - ปรับปรุงระบบการให้บริการ ระบบการเชื่อมโยงและฐานข้อมูลตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร

Strategic Agendas

1. พัฒนากฎหมาย
กฎระเบียบให้เป็นสากล

2. สร้างความเข้มแข็ง
ในการกำกับดูแล

3. พัฒนาศักยภาพ
ผู้บริโภค

4. พัฒนาบุคลากร
และกระบวนการ

5. พัฒนาห้อง
ปฏิบัติการวิเคราะห์
เบื้องต้น/พื้นฐาน

6. พัฒนา
ผู้ประกอบการ

สร้างเครือข่าย
(ระบบ&กลไก)

การเข้าถึงข้อมูล

สร้างมาตรฐาน

การทวนสอบ
ระบบ&Feedback

สร้างความ
ตระหนัก&พัฒนา
องค์ความรู้

ยุทธศาสตร์ (Strategic Direction)

•เชื่อมโยงข้อมูล Food Safety กับ
ต่างประเทศ และเพิ่มช่อง
ทางการเข้าถึงข้อมูล

•วิจัย Risk Assessment เพื่อเป็น
ข้อมูลตัดสินใจของผู้บริหาร
(มหาวิทยาลัย/สภาวิจัย/สกว.)

ยุทธศาสตร์ 1
พัฒนากฎหมาย
สู่สากล

•ปรับให้ทันสมัยเป็น
สากล & เอื้อต่อการ
พัฒนาเศรษฐกิจ

•พัฒนาองค์ความรู้ของ
ผู้เกี่ยวข้องด้านกฎหมาย
•สื่อสาร / ประชาสัมพันธ์

•ประชาพิจารณ์
(Public Hearing)

แผนยุทธศาสตร์โครงการความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) ระยะ 4 ปี (พ.ศ.2549-2552)

วิสัยทัศน์

อาหารที่ผลิตและบริโภคในประเทศปลอดภัยมีมาตรฐานทัดเทียมระดับสากล นำไปสู่การเป็นครัวอาหารของโลก

หลักการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์

- ระดับเป้าหมาย** - มุ่งยกระดับมาตรฐานอาหารด้านความปลอดภัย
- ระดับยุทธศาสตร์** - เน้นยกระดับขีดความสามารถในการสร้างกลไกการกำกับดูแล สร้างความเข้มแข็งรวมพลังผู้บริโภค เพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ
- ระดับปฏิบัติ** - ปรับปรุงระบบการให้บริการ ระบบการเชื่อมโยงและฐานข้อมูลตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร

Strategic Agendas

1. พัฒนากฎหมาย
กฎระเบียบให้เป็นสากล

2. สร้างความเข้มแข็ง
ในการกำกับดูแล

3. พัฒนาศักยภาพ
ผู้บริโภค

4. พัฒนาบุคลากร
และกระบวนการ

5. พัฒนาห้อง
ปฏิบัติการวิเคราะห์
เบื้องต้น/พื้นฐาน

6. พัฒนา
ผู้ประกอบการ

สร้างเครือข่าย
(ระบบ&กลไก)

การเข้าถึงข้อมูล

สร้างมาตรฐาน

การทวนสอบ
ระบบ&Feedback

สร้างความ
ตระหนัก&พัฒนา
องค์ความรู้

•วิจัย Risk Assessment เพื่อเป็นข้อมูลตัดสินใจของ ผู้บริหาร (มหาวิทยาลัย/สภาวิจัย/สกว.)

•เชื่อมโยงข้อมูล Food Safety กับต่างประเทศ และ เพิ่มช่องทางการเข้าถึงข้อมูล กฎหมาย กฎระเบียบ

•ปรับให้ทันสมัยเป็นสากล & เอื้อต่อการพัฒนาเศรษฐกิจ

•ประชาพิจารณ์ (Public Hearing)

•พัฒนาองค์ความรู้ของ ผู้เกี่ยวข้องด้านกฎหมาย
•สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

ยุทธศาสตร์ (Strategic Direction)

•จัดทำฐานข้อมูลสถานที่ผลิต/
นำเข้า/จำหน่าย/ผลการตรวจ
วิเคราะห์ เชื่อมโยงทั่วประเทศ

•สร้างกลไกการกำกับ
และการกระจายอำนาจ

•Mobile Unit for Food Safety

•บูรณาการความร่วมมือภาคี

ยุทธศาสตร์ 2

สร้างความเข้มแข็ง
การกำกับดูแล

•สร้างแผนการปฏิบัติการ
การจัดการบริหารความ
เสี่ยง (Risk Management)

•สื่อสารข้อมูลความเสี่ยง
(Risk Communication)

•สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

•ประเมินประสิทธิภาพ
& ประสิทธิภาพของระบบ

แผนยุทธศาสตร์โครงการความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) ระยะ 4 ปี (พ.ศ.2549-2552)

วิสัยทัศน์

อาหารที่ผลิตและบริโภคในประเทศปลอดภัยมีมาตรฐานทัดเทียมระดับสากล นำไปสู่การเป็นครัวอาหารของโลก

หลักการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์

- ระดับเป้าหมาย** - มุ่งยกระดับมาตรฐานอาหารด้านความปลอดภัย
- ระดับยุทธศาสตร์** - เน้นยกระดับขีดความสามารถในการสร้างกลไกการกำกับดูแล สร้างความเข้มแข็งรวมพลังผู้บริโภค เพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ
- ระดับปฏิบัติ** - ปรับปรุงระบบการให้บริการ ระบบการเชื่อมโยงและฐานข้อมูลตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร

Strategic Agendas

1. พัฒนากฎหมาย กฎระเบียบให้เป็นสากล

•วิจัย Risk Assessment เพื่อเป็นข้อมูลตัดสินใจของผู้บริหาร (มหาวิทยาลัย/สภาวิจัย/สกว.)

•เชื่อมโยงข้อมูล Food Safety กับต่างประเทศ และเพิ่มช่องทางการเข้าถึงข้อมูล กฎหมาย กฎระเบียบ

•ปรับให้ทันสมัยเป็นสากล & เอื้อต่อการพัฒนาเศรษฐกิจ

•ประชาพิจารณ์ (Public Hearing)

•พัฒนาองค์ความรู้ของผู้เกี่ยวข้องด้านกฎหมาย

•สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

2. สร้างความเข้มแข็งในการกำกับดูแล

•สร้างกลไกการกำกับและการกระจายอำนาจ

•Mobile Unit for Food Safety

•บูรณาการความร่วมมือภาคี

•สร้างระบบ Rapid Alert System

•จัดทำฐานข้อมูลสถานที่ผลิต/นำเข้า/จำหน่าย/ผลการตรวจวิเคราะห์เชื่อมโยงทั้งประเทศ

•สร้างแผนการปฏิบัติการจัดการบริหารความเสี่ยง (Risk Management)

•ประเมินประสิทธิภาพ & ประสิทธิภาพของระบบ

•สื่อสารข้อมูลความเสี่ยง (Risk Communication)

•สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

3. พัฒนาศักยภาพผู้บริโภค

4. พัฒนาบุคลากรและกระบวนการ

5. พัฒนาห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เบื้องต้น/พื้นฐาน

6. พัฒนาผู้ประกอบการ

สร้างเครือข่าย (ระบบ&กลไก)

การเข้าถึงข้อมูล

สร้างมาตรฐาน

การทวนสอบระบบ&Feedback

สร้างความตระหนัก&พัฒนาองค์ความรู้

ยุทธศาสตร์ (Strategic Direction)

•จัดทำฐานข้อมูลการเลือกซื้อ
เลือกบริโภค & เพิ่มช่อง
ทางการเข้าถึงข้อมูลผู้บริโภค
(website etc.)

•สร้างพลังผู้บริโภคในการ
ตรวจสอบ เฝ้าระวังสถาน
ประกอบการและผลิตภัณฑ์
(อย.น้อย/ชมรมผู้บริโภค)

•สร้างเครื่องมืออย่างง่าย
ในการตรวจสอบ
สถานประกอบการและ
ผลิตภัณฑ์แก่ผู้บริโภค

ยุทธศาสตร์ 3
พัฒนาศักยภาพ
ผู้บริโภค

•จัดอบรมเครือข่ายผู้บริโภค
(สิทธิหน้าที่ และสร้างองค์ความรู้)

•สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

•ประเมินประสิทธิภาพ
& ประสิทธิผลของระบบ

แผนยุทธศาสตร์โครงการความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) ระยะ 4 ปี (พ.ศ.2549-2552)

วิสัยทัศน์

อาหารที่ผลิตและบริโภคในประเทศปลอดภัยมีมาตรฐานทัดเทียมระดับสากล นำไปสู่การเป็นครัวอาหารของโลก

ระดับเป้าหมาย - มุ่งยกระดับมาตรฐานอาหารด้านความปลอดภัย
ระดับยุทธศาสตร์ - เน้นยกระดับขีดความสามารถในการสร้างกลไกการกำกับดูแล สร้างความเข้มแข็งรวมพลังผู้บริโภค เพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ
ระดับปฏิบัติ - ปรับปรุงระบบการให้บริการ ระบบการเชื่อมโยงและฐานข้อมูลตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร

Strategic Agendas

1. พัฒนากฎหมาย กฎระเบียบให้เป็นสากล

•วิจัย Risk Assessment เพื่อเป็นข้อมูลตัดสินใจของผู้บริหาร (มหาวิทยาลัย/สภาวิจัย/สกว.)

•เชื่อมโยงข้อมูล Food Safety กับต่างประเทศ และเพิ่มช่องทางการเข้าถึงข้อมูลกฎหมาย กฎระเบียบ

•ปรับให้ทันสมัยเป็นสากล & เอื้อต่อการพัฒนาเศรษฐกิจ

•ประชาพิจารณ์ (Public Hearing)

•พัฒนาองค์ความรู้ของผู้เกี่ยวข้องด้านกฎหมาย
 •สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

2. สร้างความเข้มแข็งในการกำกับดูแล

•สร้างกลไกการกำกับและการกระจายอำนาจ
 •Mobile Unit for Food Safety
 •บูรณาการความร่วมมือภาคี
 •สร้างระบบ Rapid Alert System

•จัดทำฐานข้อมูลสถานที่ผลิต/นำเข้า/จำหน่าย/ผลการตรวจวิเคราะห์เชื่อมโยงทั้งประเทศ

•สร้างแผนการปฏิบัติการจัดการบริหารความเสี่ยง (Risk Management)

•ประเมินประสิทธิภาพ & ประสิทธิผลของระบบ

•สื่อสารข้อมูลความเสี่ยง (Risk Communication)
 •สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

3. พัฒนาศักยภาพผู้บริโภค

•สร้างพลังผู้บริโภคในการตรวจสอบ เฝ้าระวัง สกน ประกอบการและผลิตภัณฑ์ (อย.น้อย/ชมรมผู้บริโภค)

•จัดทำฐานข้อมูลการเลือกซื้อเลือกบริโภค&เพิ่มช่องทางการเข้าถึงข้อมูลผู้บริโภค (website etc.)

•สร้างเครื่องมืออย่างง่ายในการตรวจสอบสกน ประกอบการและผลิตภัณฑ์แก่ผู้บริโภค

•ประเมินประสิทธิภาพ & ประสิทธิผลของระบบ

•จัดอบรมเครือข่ายผู้บริโภค (สิทธิ&หน้าที่และสร้างองค์ความรู้)
 •สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

4. พัฒนาบุคลากรและกระบวนการ

5. พัฒนาห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เบื้องต้น/พื้นฐาน

6. พัฒนาผู้ประกอบการ

สร้างเครือข่าย (ระบบ&กลไก)

การเข้าถึงข้อมูล

สร้างมาตรฐาน

การทวนสอบระบบ&Feedback

สร้างความตระหนัก&พัฒนาองค์ความรู้

ยุทธศาสตร์ (Strategic Direction)

•เชื่อมโยงข้อมูลการบริหาร
จัดการความเสี่ยง
(Risk Management) นำไปปรับใช้
ให้เหมาะสม

•สร้างเครือข่ายสสจ. /
สสอ./รพช./ผู้ว่า/อบต. /
เทศบาล/กทม./ทบ. /มก
อช./ สถาบันอาหาร

•สร้างมาตรฐานเจ้าหน้าที่
ให้เป็นแนวทางเดียวกัน
•การบริการ & การอนุญาต
(One stop service)

ยุทธศาสตร์ 4
พัฒนาบุคลากร
กระบวนการ

•อบรมเพื่อสร้างความเชี่ยวชาญ
เฉพาะทางและให้ทันต่อเทคโนโลยี
•สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

•นิเทศกำกับติดตาม
•ประเมินประสิทธิภาพ &
ประสิทธิผลของระบบ

แผนยุทธศาสตร์โครงการความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) ระยะ 4 ปี (พ.ศ.2549-2552)

วิสัยทัศน์

อาหารที่ผลิตและบริโภคในประเทศปลอดภัยมีมาตรฐานทัดเทียมระดับสากล นำไปสู่การเป็นครัวอาหารของโลก

ระดับเป้าหมาย - มุ่งยกระดับมาตรฐานอาหารด้านความปลอดภัย
ระดับยุทธศาสตร์ - เน้นยกระดับขีดความสามารถในการสร้างกลไกการกำกับดูแล สร้างความเข้มแข็งรวมพลังผู้บริโภค เพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ
ระดับปฏิบัติ - ปรับปรุงระบบการให้บริการ ระบบการเชื่อมโยงและฐานข้อมูลตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร

Strategic Agendas

1. พัฒนากฎหมาย กฎระเบียบให้เป็นสากล

•วิจัย Risk Assessment เพื่อเป็นข้อมูลตัดสินใจของ ผู้บริหาร (มหาวิทยาลัย/สภาวิจัย/สกว.)

•เชื่อมโยงข้อมูล Food Safety กับต่างประเทศ และ เพิ่มช่องทางการเข้าถึงข้อมูล กฎหมาย กฎระเบียบ

•ปรับให้ทันสมัยเป็นสากล & เอื้อต่อการพัฒนาเศรษฐกิจ

•ประชาพิจารณ์ (Public Hearing)

•พัฒนาองค์ความรู้ของ ผู้เกี่ยวข้องด้านกฎหมาย
•สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

2. สร้างความเข้มแข็ง ในการกำกับดูแล

•สร้างกลไกการกำกับและการ กระจายอำนาจ
•Mobile Unit for Food Safety
•บูรณาการความร่วมมือภาคี
•สร้างระบบ Rapid Alert System

•จัดทำฐานข้อมูลสถานที่ ผลิต/นำเข้า/จำหน่าย/ ผลการตรวจวิเคราะห์ เชื่อมโยงทั้งประเทศ

•สร้างแผนการปฏิบัติการ การจัดการบริหาร ความเสี่ยง (Risk Management)

•ประเมินประสิทธิภาพ & ประสิทธิผลของระบบ

•สื่อสารข้อมูลความเสี่ยง(Risk Communication)
•สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

3. พัฒนาศักยภาพ ผู้บริโภค

•สร้างพลังผู้บริโภคในการ ตรวจสอบ เฝ้าระวัง สกน ประกอบการและผลิตภัณฑ์ (อย.น้อย/ชมรมผู้บริโภค)

•จัดทำฐานข้อมูลการเลือกซื้อ เลือกบริโภค&เพิ่มช่องทางการ เข้าถึงข้อมูลผู้บริโภค(website etc.)

•สร้างเครื่องมืออย่างง่ายใน การตรวจสอบสกน ประกอบการและผลิตภัณฑ์ แก่ผู้บริโภค

•ประเมินประสิทธิภาพ & ประสิทธิผลของระบบ

•จัดอบรมเครือข่ายผู้บริโภค (สิทธิ&หน้าที่และสร้าง องค์ความรู้)
•สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

4. พัฒนาบุคลากร และกระบวนการ

•สร้างเครือข่ายสสจ./ สสอ./รพช./ผู้ว่า/อบต/ เทศบาล/กทม./ตบ./ มกอช./สกพันอาหาร

•เชื่อมโยงข้อมูลการบริหาร จัดการความเสี่ยง นำไปปรับใช้ให้เหมาะสม

•สร้างมาตรฐานเจ้าหน้าที่ให้ เป็นแนวทางเดียวกัน
•การบริการ&การอนุญาต (One stop service)

•นิเทศกำกับติดตาม
•ประเมินประสิทธิภาพ & ประสิทธิผลของระบบ

•อบรมเพื่อสร้างความ เชี่ยวชาญเฉพาะทางและ ให้ทันต่อเทคโนโลยี
•สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

5. พัฒนาห้อง ปฏิบัติการวิเคราะห์ เบื้องต้น/พื้นฐาน

6. พัฒนา ผู้ประกอบการ

สร้างเครือข่าย (ระบบ&กลไก)

การเข้าถึงข้อมูล

สร้างมาตรฐาน

การทวนสอบ ระบบ&Feedback

สร้างความตระหนัก&พัฒนา องค์ความรู้

ยุทธศาสตร์ (Strategic Direction)

•เชื่อมโยงข้อมูลของ
ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เบื้องต้น
และพื้นฐาน ในทุกจังหวัด

•สร้างเครือข่ายความร่วมมือ
(กรมศุลกากร/ประเทศเพื่อนบ้าน/
กรมวิทย์/สถาบันอาหาร (Lab)
/Lab เอกชน และสถาบันการศึกษา)

ยุทธศาสตร์ 5
พัฒนาห้อง Lab
เบื้องต้น/พื้นฐาน

•สร้างมาตรฐาน &
เพิ่มจำนวนห้อง Lab
ให้ครอบคลุมในทุกด้าน
และครบทุกจังหวัด

•อบรมมาตรฐานกฎหมายใหม่/
กฎหมายข้อกำหนดระหว่างประเทศ
•สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

•นิเทศกำกับติดตาม
•ประเมินประสิทธิภาพ &
ประสิทธิผลของระบบ

แผนยุทธศาสตร์โครงการความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) ระยะ 4 ปี (พ.ศ.2549-2552)

วิสัยทัศน์

อาหารที่ผลิตและบริโภคในประเทศปลอดภัยมีมาตรฐานทัดเทียมระดับสากล นำไปสู่การเป็นครัวอาหารของโลก

หลักการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์

- ระดับเป้าหมาย** - มุ่งยกระดับมาตรฐานอาหารด้านความปลอดภัย
- ระดับยุทธศาสตร์** - เน้นยกระดับขีดความสามารถในการสร้างกลไกการกำกับดูแล สร้างความเข้มแข็งรวมพลังผู้บริโภค เพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ
- ระดับปฏิบัติ** - ปรับปรุงระบบการให้บริการ ระบบการเชื่อมโยงและฐานข้อมูลตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร

Strategic Agendas

1. พัฒนากฎหมาย กฎระเบียบให้เป็นสากล

• วิจัย Risk Assessment เพื่อเป็นข้อมูลตัดสินใจของ ผู้บริหาร (มหาวิทยาลัย/สภาวิจัย/สกว.)

• เชื่อมโยงข้อมูล Food Safety กับต่างประเทศ และ เพิ่มช่องทางการเข้าถึงข้อมูล กฎหมาย กฎระเบียบ

• ปรับให้ทันสมัยเป็นสากล & เอื้อต่อการพัฒนาเศรษฐกิจ

• ประชาพิจารณ์ (Public Hearing)

• พัฒนางองค์ความรู้ของ ผู้เกี่ยวข้องด้านกฎหมาย

• สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

2. สร้างความเข้มแข็ง ในการกำกับดูแล

• สร้างกลไกการกำกับและการ กระจายอำนาจ

• Mobile Unit for Food Safety

• บูรณาการความร่วมมือภาคี

• สร้างระบบ Rapid Alert System

• จัดทำฐานข้อมูลสถานที่ ผลิต/นำเข้า/จำหน่าย/ ผลการตรวจวิเคราะห์ เชื่อมโยงทั้งประเทศ

• สร้างแผนการปฏิบัติการ การจัดการบริหาร ความเสี่ยง (Risk Management)

• ประเมินประสิทธิภาพ & ประสิทธิผลของระบบ

• สื่อสารข้อมูลความเสี่ยง (Risk Communication)

• สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

3. พัฒนาศักยภาพ ผู้บริโภค

• สร้างพลังผู้บริโภคในการ ตรวจสอบ เฝ้าระวัง สกน ประกอบการและผลิตภัณฑ์ (อย.น้อย/ชมรมผู้บริโภค)

• จัดทำฐานข้อมูลการเลือกซื้อ เลือกบริโภค&เพิ่มช่องทางการ เข้าถึงข้อมูลผู้บริโภค (website etc.)

• สร้างเครื่องมืออย่างง่ายใน การตรวจสอบสกน ประกอบการและผลิตภัณฑ์ แก่ผู้บริโภค

• ประเมินประสิทธิภาพ & ประสิทธิผลของระบบ

• จัดอบรมเครือข่ายผู้บริโภค (สิทธิ&หน้าที่และสร้าง องค์ความรู้)

• สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

4. พัฒนาบุคลากร และกระบวนการ

• สร้างเครือข่ายสสจ./ สสอ./รพช./ผู้ว่า/อบต/ เทศบาล/กทม./ตบ./ มกอช./สกนอาหาร

• เชื่อมโยงข้อมูลการบริหาร จัดการความเสี่ยง นำไปปรับใช้ให้เหมาะสม

• สร้างมาตรฐานเจ้าหน้าที่ให้ เป็นแนวทางเดียวกัน

• การบริการ&การอนุญาต (One stop service)

• นิเทศกำกับติดตาม

• ประเมินประสิทธิภาพ & ประสิทธิผลของระบบ

• อบรมเพื่อสร้างความ เชี่ยวชาญเฉพาะทางและ ให้ทันต่อเทคโนโลยี

• สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

5. พัฒนาห้อง ปฏิบัติการวิเคราะห์ เบื้องต้น/พื้นฐาน

• สร้างเครือข่ายร่วมมือ (กรมตุลาการ/ปท.เพื่อน บ้าน/กรมวิทย์/สกนบ้าน อาหาร(Lab)/Labเอกชน และสกนการศึกษา

• เชื่อมโยงข้อมูลของ ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ เบื้องต้นและพื้นฐานในทุก จังหวัด

• สร้างมาตรฐาน&เพิ่มจน. ห้อง Labให้ครอบคลุมในทุก ด้านและครบทุกจังหวัด

• นิเทศกำกับติดตาม

• ประเมินประสิทธิภาพ & ประสิทธิผลของระบบ

• อบรมมาตรฐานกฎหมาย ใหม่/กฎหมายข้อกำหนด ระหว่างประเทศ

• สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

6. พัฒนา ผู้ประกอบการ

ยุทธศาสตร์ (Strategic Direction)

สร้างเครือข่าย (ระบบ&กลไก)

การเข้าถึงข้อมูล

สร้างมาตรฐาน

การทวนสอบ ระบบ&Feedback

สร้างความตระหนัก&พัฒนา องค์ความรู้

•เชื่อมโยงข้อมูลกฎหมาย
คู่มือ/คำแนะนำในการผลิต
ที่ถูกต้อง

•สร้างเครือข่ายชมรมผู้ประกอบการ
•พัฒนาและบริหารเครือข่ายศูนย์
เรียนรู้ 75 จังหวัด / OTOP

•พัฒนามาตรฐานการผลิต
จำหน่าย และการรับรอง
มาตรฐาน เพื่อสร้างความเชื่อมั่น

ยุทธศาสตร์ 6
พัฒนา
ผู้ประกอบการ

•อบรมและพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ
โดยเครือข่ายสถาบันการศึกษา
•สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

•สร้างระบบประเมินตนเอง
ของผู้ประกอบการ &
ตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์

แผนยุทธศาสตร์โครงการความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) ระยะ 4 ปี (พ.ศ.2549-2552)

วิสัยทัศน์

อาหารที่ผลิตและบริโภคในประเทศปลอดภัยมีมาตรฐานทัดเทียมระดับสากล นำไปสู่การเป็นครัวอาหารของโลก

ระดับเป้าหมาย - มุ่งยกระดับมาตรฐานอาหารด้านความปลอดภัย

ระดับยุทธศาสตร์ - เน้นยกระดับขีดความสามารถในการสร้างกลไกการกำกับดูแล สร้างความเข้มแข็งรวมพลังผู้บริโภค เพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ

ระดับปฏิบัติ - ปรับปรุงระบบการให้บริการ ระบบการเชื่อมโยงและฐานข้อมูลตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร

Strategic Agendas

1. พัฒนากฎหมาย กฎระเบียบให้เป็นสากล

• วิจัย Risk Assessment เพื่อเป็นข้อมูลตัดสินใจของ ผู้บริหาร (มหาวิทยาลัย/สภาวิจัย/สกว.)

• เชื่อมโยงข้อมูล Food Safety กับต่างประเทศ และ เพิ่มช่องทางการเข้าถึงข้อมูล กฎหมาย ระเบียบ

• ปรับให้ทันสมัยเป็นสากล & เอื้อต่อการพัฒนาเศรษฐกิจ

• ประชาพิจารณ์ (Public Hearing)

• พัฒนางองค์ความรู้ของ ผู้เกี่ยวข้องด้านกฎหมาย
• สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

2. สร้างความเข้มแข็ง ในการกำกับดูแล

• สร้างกลไกการกำกับและการ กระจายอำนาจ
• Mobile Unit for Food Safety
• บูรณาการความร่วมมือภาคี
• สร้างระบบ Rapid Alert System

• จัดทำฐานข้อมูลสถานที่ ผลิต/นำเข้า/จำหน่าย/ ผลการตรวจวิเคราะห์ เชื่อมโยงทั้งประเทศ

• สร้างแผนการปฏิบัติการ การจัดการบริหาร ความเสี่ยง (Risk Management)

• ประเมินประสิทธิภาพ & ประสิทธิผลของระบบ

• สื่อสารข้อมูลความเสี่ยง (Risk Communication)
• สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

3. พัฒนาศักยภาพ ผู้บริโภค

• สร้างพลังผู้บริโภคในการ ตรวจสอบ เฝ้าระวัง สกน ประกอบการและผลิตภัณฑ์ (อย.น้อย/ชมรมผู้บริโภค)

• จัดทำฐานข้อมูลการเลือกซื้อ เลือกบริโภค&เพิ่มช่องทางการ เข้าถึงข้อมูลผู้บริโภค (website etc.)

• สร้างเครื่องมืออย่างง่ายใน การตรวจสอบสกน ประกอบการและผลิตภัณฑ์ แก่ผู้บริโภค

• ประเมินประสิทธิภาพ & ประสิทธิผลของระบบ

• จัดอบรมเครือข่ายผู้บริโภค (สิทธิ&หน้าที่และสร้าง องค์ความรู้)
• สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

4. พัฒนาบุคลากร และกระบวนการ

• สร้างเครือข่ายสสจ./ สสอ./รพช./ผู้ว่า/อบต/ เทศบาล/กทม./ตบ./ มกทช./สกนอาหาร

• เชื่อมโยงข้อมูลการบริหาร จัดการความเสี่ยง นำไปปรับใช้ให้เหมาะสม

• สร้างมาตรฐานเจ้าหน้าที่ให้ เป็นแนวทางเดียวกัน
• การบริการ&การอนุญาต (One stop service)

• นิเทศกำกับติดตาม
• ประเมินประสิทธิภาพ & ประสิทธิผลของระบบ

• อบรมเพื่อสร้างความ เชื่อวชาญเฉพาะทางและ ให้ทันต่อเทคโนโลยี
• สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

5. พัฒนาห้อง ปฏิบัติการวิเคราะห์ เบื้องต้น/พื้นฐาน

• สร้างเครือข่ายร่วมมือ (กรมตุลาการ/ปท.เพื่อน บ้าน/กรมวิทย์/สกนบ้าน อาหาร(Lab)/Labเอกชน และสกนการศึกษา

• เชื่อมโยงข้อมูลของ ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ เบื้องต้นและพื้นฐานในทุก จังหวัด

• สร้างมาตรฐาน&เพิ่มจน. ห้อง Labให้ครอบคลุมในทุก ด้านและครบทุกจังหวัด

• นิเทศกำกับติดตาม
• ประเมินประสิทธิภาพ & ประสิทธิผลของระบบ

• อบรมมาตรฐานกฎหมาย ใหม่/กฎหมายข้อกำหนด ระหว่างประเทศ
• สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

6. พัฒนา ผู้ประกอบการ

• สร้างเครือข่ายชมรม ผู้ประกอบการ
• พัฒนาและบริหาร เครือข่ายศูนย์เรียนรู้ 75 จังหวัด/OTOP

• เชื่อมโยงข้อมูลกฎหมาย คู่มือ/คำแนะนำในการผลิต ที่ถูกต้อง

• พัฒนามาตรฐานการผลิต จำหน่ายและการรับรอง มาตรฐานเพื่อสร้างความ เชื่อมั่น

• สร้างระบบประเมินตนเอง ของผู้ประกอบการ. & ตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์

• อบรมและพัฒนาศักยภาพ ผู้ประกอบการ. โดย เครือข่ายสกนบ้านการศึกษา
• สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์.

สร้างเครือข่าย (ระบบ&กลไก)

การเข้าถึงข้อมูล

สร้างมาตรฐาน

การทวนสอบ ระบบ&Feedback

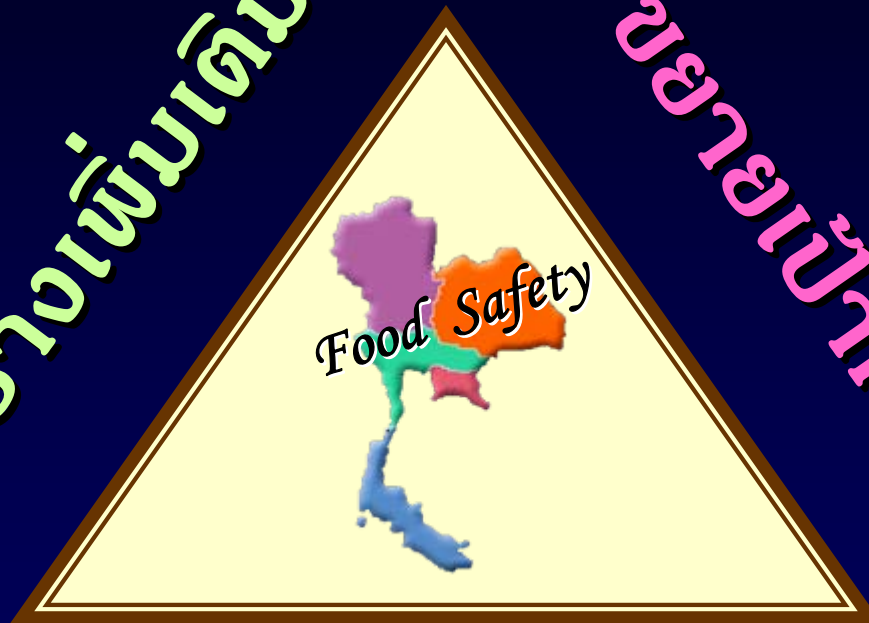
สร้างความตระหนัก&พัฒนา องค์ความรู้

ยุทธศาสตร์ (Strategic Direction)

ก้าวต่อไป Food Safety

จัดสร้างเพิ่มเติม

ขยายเป้าหมาย



พัฒนา



จัดสร้างเพิ่มเติม

Mobile

Unit

ทุกจังหวัด

สินเชื่อ

เพื่อพัฒนา

และยกระดับ

ที่จำหน่าย/ผลิต

ด้านอาหาร

และยา

ทั่วประเทศ

ขยายเป้าหมาย

อย.น้อย

สู่

อย.อาชีพะ

รง.ทุกแห่ง

ผ่าน GMP

จุลินทรีย์

ในอาหารถุง

น้ำมันทอดซ้ำ

อะฟลาทอกซิน

ขยายเป้าหมาย

ตรวจรับรอง

Clean Food Good Taste

Food Safety

ร้านอาหาร 80%

โรงพยาบาล 100%

ตรวจรับรอง

ตลาดสดนำซื้อ

ตลาดสดประเภท 1 100%

ตลาดนัด 50%



พัฒนา

ศักยภาพ
ห้อง LAB

ระบบ
E-Learning

ความร่วมมือ
ระหว่าง
ประเทศ

บทบาท/หน้าที่

Monitor & Audit

สร้างเครือข่าย Food Safety

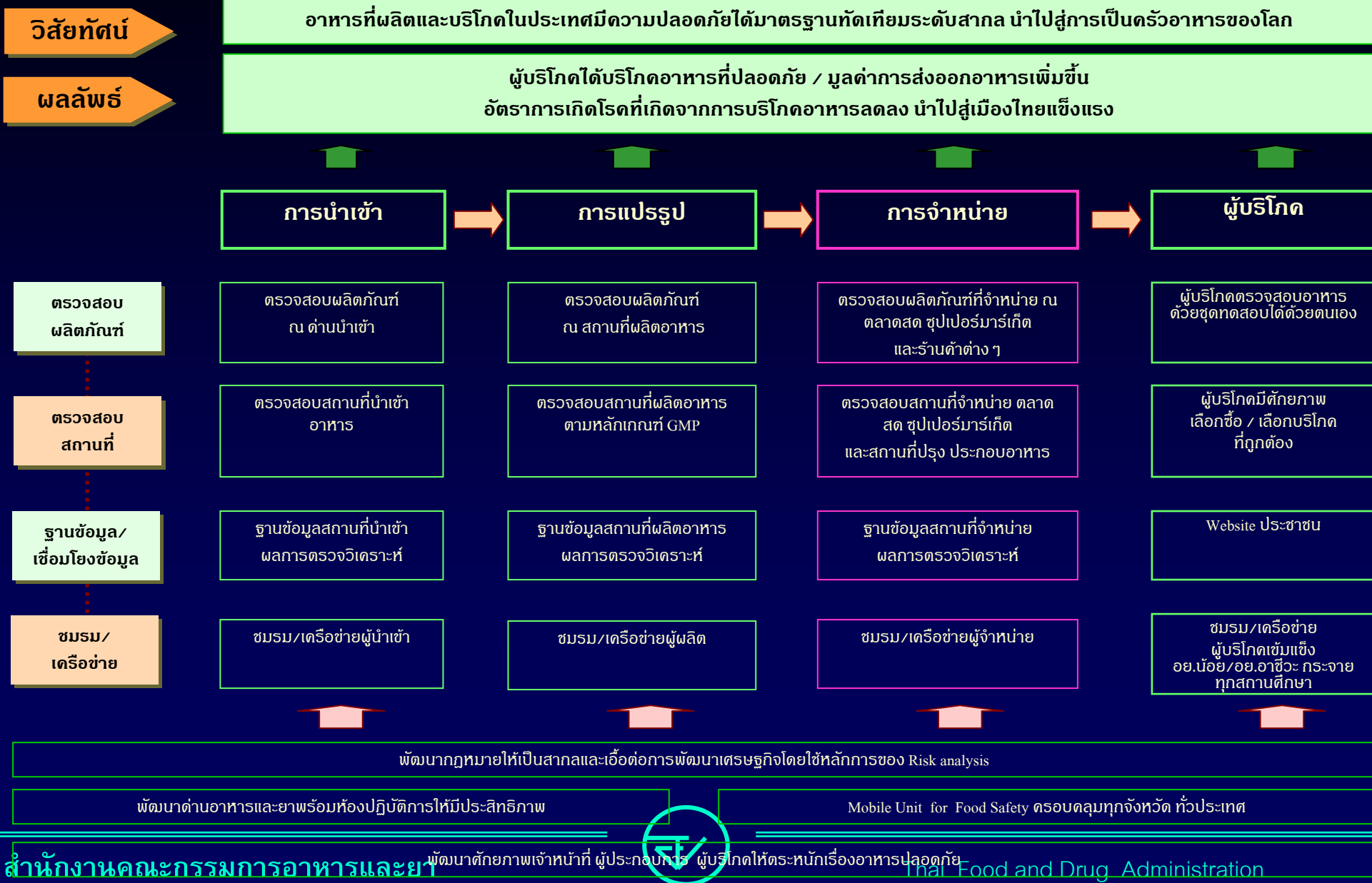
ติดต่อให้ผู้บริโภค

สร้างความร่วมมือในเชิงบูรณาการ
ระหว่างกระทรวงและหน่วยงานต่าง ๆ
เพื่อสร้างความเข้มแข็งในการกำกับดูแล
ให้อาหารปลอดภัยจากแหล่งผลิตถึง
ผู้บริโภคทั้งในระดับท้องถิ่นถึงระดับชาติ
นำไปสู่การเป็น “ครัวของโลก”

 สวัสดี 



ผังแสดงการดำเนินงานความปลอดภัยด้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข ปี 2548 – 2552 (Road Map of Food Safety)



แผนยุทธศาสตร์โครงการความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) ระยะ 4 ปี (พ.ศ.2549-2552)

วิสัยทัศน์

อาหารที่ผลิตและบริโภคในประเทศปลอดภัยมีมาตรฐานทัดเทียมระดับสากล นำไปสู่การเป็นครัวอาหารของโลก

หลักการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์

- ระดับเป้าหมาย** - มุ่งยกระดับมาตรฐานอาหารด้านความปลอดภัย
- ระดับยุทธศาสตร์** - เน้นยกระดับขีดความสามารถในการสร้างกลไกการกำกับดูแล สร้างความเข้มแข็งรวมพลังผู้บริโภค เพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ
- ระดับปฏิบัติ** - ปรับปรุงระบบการให้บริการ ระบบการเชื่อมโยงและฐานข้อมูลตลอดทั้งห่วงโซ่อาหาร

Strategic Agendas

ยุทธศาสตร์ (Strategic Direction)

สร้างเครือข่าย (ระบบ&กลไก)

การเข้าถึงข้อมูล

สร้างมาตรฐาน

การทวนสอบระบบ&Feedback

สร้างความตระหนัก&พัฒนาองค์ความรู้

1. พัฒนากฎหมาย กฎระเบียบให้เป็นสากล

• วิจัย Risk Assessment เพื่อเป็นข้อมูลตัดสินใจของ ผู้บริหาร (มหาวิทยาลัย/สภาวิจัย/สกว.)

• เชื่อมโยงข้อมูล Food Safety กับต่างประเทศ และเพิ่มช่องทางการเข้าถึงข้อมูล กฎหมาย กฎระเบียบ

• ปรับให้ทันสมัยเป็นสากล & เอื้อต่อการพัฒนาเศรษฐกิจ

• ประชาพิจารณ์ (Public Hearing)

• พัฒนางองค์ความรู้ของผู้เกี่ยวข้องด้านกฎหมาย
• สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

2. สร้างความเข้มแข็งในการกำกับดูแล

• สร้างกลไกการกำกับและการกระจายอำนาจ
• Mobile Unit for Food Safety
• บูรณาการความร่วมมือภาคี
• สร้างระบบ Rapid Alert System

• จัดทำฐานข้อมูลสถานที่ผลิต/นำเข้า/จำหน่าย/ผลการตรวจวิเคราะห์ เชื่อมโยงทั้งประเทศ

• สร้างแผนการปฏิบัติการ การจัดการบริหาร ความเสี่ยง (Risk Management)

• ประเมินประสิทธิภาพ & ประสิทธิผลของระบบ

• สื่อสารข้อมูลความเสี่ยง (Risk Communication)
• สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

3. พัฒนาศักยภาพผู้บริโภค

• สร้างพลังผู้บริโภคในการตรวจสอบ เฝ้าระวัง สกน ประกอบการและผลิตภัณฑ์ (อย.น้อย/ชมรมผู้บริโภค)

• จัดทำฐานข้อมูลการเลือกซื้อเลือกบริโภค&เพิ่มช่องทางการเข้าถึงข้อมูลผู้บริโภค (website etc.)

• สร้างเครื่องมืออย่างง่ายในการตรวจสอบสกน ประกอบการและผลิตภัณฑ์แก่ผู้บริโภค

• ประเมินประสิทธิภาพ & ประสิทธิผลของระบบ

• จัดอบรมเครือข่ายผู้บริโภค (สิทธิ&หน้าที่และสร้างองค์ความรู้)
• สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

4. พัฒนาบุคลากรและกระบวนการ

• สร้างเครือข่ายสสจ./สสอ./รพช./ผู้ว่า/อบต./เทศบาล/กทม./ตบ./มกทช./สกนอาหาร

• เชื่อมโยงข้อมูลการบริหารจัดการความเสี่ยง นำไปปรับใช้ให้เหมาะสม

• สร้างมาตรฐานเจ้าหน้าที่ให้เป็นแนวทางเดียวกัน
• การบริการ&การอนุญาต (One stop service)

• นิเทศกำกับติดตาม
• ประเมินประสิทธิภาพ & ประสิทธิผลของระบบ

• อบรมเพื่อสร้างความเชี่ยวชาญเฉพาะทางและให้ทันต่อเทคโนโลยี
• สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

5. พัฒนาห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เบื้องต้น/พื้นฐาน

• สร้างเครือข่ายร่วมมือ (กรมตุลาการ/ปท.เพื่อนบ้าน/กรมวิทย์/สกนอาหาร(Lab)/Labเอกชน และสถาบันการศึกษา

• เชื่อมโยงข้อมูลของห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เบื้องต้นและพื้นฐานในทุกจังหวัด

• สร้างมาตรฐาน&เพิ่มจน.ห้อง Labให้ครอบคลุมในทุกด้านและครบทุกจังหวัด

• นิเทศกำกับติดตาม
• ประเมินประสิทธิภาพ & ประสิทธิผลของระบบ

• อบรมมาตรฐานกฎหมายใหม่/กฎหมายข้อกำหนดระหว่างประเทศ
• สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์

6. พัฒนาผู้ประกอบการ

• สร้างเครือข่ายชมรมผู้ประกอบการ
• พัฒนาและบริหารเครือข่ายศูนย์เรียนรู้ 75 จังหวัด/OTOP

• เชื่อมโยงข้อมูลกฎหมาย คู่มือ/คำแนะนำในการผลิต ที่ถูกต้อง

• พัฒนามาตรฐานการผลิต จำหน่ายและการรับรองมาตรฐานเพื่อสร้างความเชื่อมั่น

• สร้างระบบประเมินตนเองของผู้ประกอบการ. & ตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์

• อบรมและพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ. โดยเครือข่ายสถาบันการศึกษา
• สื่อสาร/ประชาสัมพันธ์.