



ที่ สธ ๐๙๐๒.๐๒/ว ๕๑๕๕

ถึง สำนัก/กอง/ศูนย์/กลุ่ม/สถาบัน ในสังกัดกรมอนามัย

กองการเจ้าหน้าที่ขอส่งสำเนาประกาศกรมอนามัย ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ เรื่อง การคัดเลือกข้าราชการเข้ารับการประเมินผลงานเพื่อแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งประเภทวิชาการ ระดับชำนาญการ สายงานวิชาการสาธารณสุข ราย นางศิริพร แก้วเจริญ ตำแหน่งนักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ ตำแหน่งเลขที่ ๑๙๔๒ กลุ่มพัฒนาระบบสุขภาพโภชนาการ สำนักสุขภาพโภชนาการและน้ำ กรมอนามัย ทั้งนี้สามารถดูรายละเอียดของประกาศดังกล่าวได้ที่ <http://person.anamai.moph.go.th>

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ จะเป็นพระคุณ



กองการเจ้าหน้าที่

โทร.๐ ๒๕๙๐ ๔๐๖๖

โทรสาร ๐ ๒๕๙๑ ๘๒๐๕

# สำเนา

ประกาศกรมอนามัย  
เรื่อง การคัดเลือกข้าราชการเข้ารับการประเมินผลงานเพื่อแต่งตั้ง  
ให้ดำรงตำแหน่งประเภทวิชาการ ระดับชำนาญการ  
(สายงานวิชาการสาธารณสุข)

ด้วยกรมอนามัยได้คัดเลือกข้าราชการเข้ารับการประเมินผลงานเพื่อแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่ง  
ประเภทวิชาการ ระดับชำนาญการ สายงานวิชาการสาธารณสุข ราย นางศิริพร แก้วเจริญ ตำแหน่งนักวิชาการสาธารณสุข  
ปฏิบัติการ ตำแหน่งเลขที่ ๑๕๔๒ กลุ่มพัฒนาระบบสุขภาพโภชนาการ สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ ตามหนังสือ  
สำนักงาน ก.พ. ที่ นร ๑๐๐๖/ว ๑๐ ลงวันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๕๘ พร้อมด้วยชื่อผลงาน ค่าโครงการเรื่อง  
และสัดส่วนของผลงาน ตามรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

หากมีผู้ต้องการทักท้วง ให้ทักท้วงภายใน ๓๐ วัน นับตั้งแต่วันที่ประกาศ ถ้าพบว่าข้อเท็จจริงมีมูล  
ให้คณะกรรมการคัดเลือกบุคคลรายงานอธิบดีกรมอนามัย เพื่อดำเนินการตามหนังสือสำนักงาน ก.พ. ที่ นร ๐๗๐๗๓/ว ๕  
ลงวันที่ ๑๒ เมษายน ๒๕๕๒ แต่ถ้าตรวจสอบแล้ว มีหลักฐานว่าข้อทักท้วงนั้นเป็นการกลั่นแกล้งหรือไม่สุจริต  
ให้รายงานอธิบดีกรมอนามัยดำเนินการสอบสวนผู้ทักท้วงนั้น เพื่อหาข้อเท็จจริงและดำเนินการตามที่เห็นสมควรต่อไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

(ลงชื่อ) อรรถพล แก้วสัมฤทธิ์  
(นายอรรถพล แก้วสัมฤทธิ์)

รองอธิบดีกรมอนามัย ปฏิบัติราชการแทน  
อธิบดีกรมอนามัย

สำเนาถูกต้อง

พัชราภรณ์

(นางสาวพัชราภรณ์ คงไพบูลย์)  
นักทรัพยากรบุคคลปฏิบัติการ  
กรมอนามัย

๒๙ กรกฎาคม ๒๕๖๓

รายละเอียดการคัดเลือกข้าราชการเข้ารับการประเมินผลงานเพื่อแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งประเภทวิชาการ ระดับชำนาญการ (สายงานวิชาการสาธารณสุข)  
 แผนบัตยประกาศกรมอนามัย ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

| ลำดับ<br>ที่ | ชื่อ/ตำแหน่ง/ส่วนราชการ   | ประเมินเพื่อแต่งตั้ง<br>ให้ดำรงตำแหน่ง   | ชื่อผลงาน  | สัดส่วนของ<br>ผลงาน                                   | ข้อเสนอฯ เรื่อง   | หมายเหตุ |
|--------------|---|--|--|---|---|----------|
| ๑            | นางศิริพร แก้วเจริญ<br>ตำแหน่งนักวิชาการสาธารณสุข<br>ระดับปฏิบัติการ<br>ตำแหน่งเลขที่ ๑๙๔๒<br>กลุ่มพัฒนาระบบสุขภาพโภชนาการ<br>สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ<br>กรมอนามัย | ตำแหน่งนักวิชาการสาธารณสุข<br>ระดับชำนาญการ<br>ตำแหน่งเลขที่ ๑๙๔๒<br>กลุ่มพัฒนาระบบสุขภาพโภชนาการ<br>สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ<br>กรมอนามัย | การจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการ<br>สาธารณสุข เรื่อง การผลิต สดสม<br>หรือแปงบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์<br>ประเภท ปลาร้า ปลาจ่อม ปลาจ่อม<br>เพื่อเป็นต้นแบบให้ราชการส่วนท้องถิ่น<br>ในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่น<br><br>ระยะเวลาที่ดำเนินการ<br>ตุลาคม ๒๕๖๑ - เมษายน ๒๕๖๓<br><br>ผู้ร่วมจัดทำผลงาน<br>๑. นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย<br>๒. นางสาวอารยา วงศ์ป้อม | ๘๐%<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>๑๐%<br>๑๐% | การพัฒนาคู่มือแนวทางการตรวจประเมิน<br>ด้านอาหารและน้ำสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่<br>ในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข<br>ตามพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล<br>พ.ศ. ๒๕๕๘<br><br><br><br>ระยะเวลาที่ดำเนินการ<br>ตุลาคม ๒๕๖๓ - กันยายน ๒๕๖๔ |          |
|              |   |  | กรมอนามัยอนุมัติการปรับปรุงการกำหนดตำแหน่ง ตำแหน่งเลขที่ ๑๙๔๒ เป็นระดับชำนาญการ<br>ตั้งแต่วันที่ ๖ มิถุนายน ๒๕๖๒ ตามหนังสือกองการเจ้าหน้าที่ ด่วนที่สุด ที่ สธ ๐๙๑๒.๐๓/๓๐๘๗ ลงวันที่ ๕ มิถุนายน ๒๕๖๒   |   |   |          |

*Signature*

## ตอนที่ ๓ ผลงานที่ส่งประเมิน

(ก) ผลงานที่เป็นผลการดำเนินงานที่ผ่านมา

๑. ชื่อผลงานเรื่อง การจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาจ่อม ปลาจ่อมเพื่อเป็นต้นแบบให้ราชการส่วนท้องถิ่นในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่น

๒. ระยะเวลาที่ดำเนินการ ตุลาคม ๒๕๖๑ - เมษายน ๒๕๖๓

๓. สัดส่วนของผลงานในส่วนที่ตนเองปฏิบัติ ๘๐ %

๔. ผู้ร่วมจัดทำผลงาน (ถ้ามี)

|                                 |                 |      |
|---------------------------------|-----------------|------|
| ๔.๑ นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย | สัดส่วนของผลงาน | ๑๐ % |
| ๔.๒ นางสาวอารยา วงศ์ป้อม        | สัดส่วนของผลงาน | ๑๐ % |

๕. บทคัดย่อ

๕.๑ หลักการและเหตุผล

ปลาร้าเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่คนไทยนิยมบริโภคอย่างแพร่หลายและมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น ส่งผลให้การผลิตปลาร้าขยายตัวเติบโตขึ้นจากระดับครัวเรือนหรือธุรกิจขนาดเล็ก เป็นการผลิตขนาดกลางและขนาดใหญ่ โดยมีปริมาณการผลิตสูงถึง ๔๐,๐๐๐ ตันต่อปี มีมูลค่าตลาดในประเทศรวมปีละกว่า ๘๐๐ ล้านบาท ขณะเดียวกันไทยยังมีการส่งออกปลาร้าไปต่างประเทศด้วย โดยเฉพาะตลาดกลุ่มประเทศอาเซียน อาทิ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว เวียดนาม กัมพูชา และประเทศที่มีคนเอเชียอาศัยอยู่จำนวนมาก ทั้งสหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรป (EU) และกลุ่มตะวันออกกลาง มูลค่าการส่งออกปลาร้าของไทยรวมกว่า ๒๐ ล้านบาทต่อปี ซึ่งปริมาณและมูลค่าการส่งออกมีแนวโน้มขยายตัวสูงขึ้น

นอกจากปลาร้าซึ่งเป็นอาหารยอดนิยมของคนไทยแล้วยังมีผลิตภัณฑ์ประเภทปลาที่นิยมผลิตเพื่อบริโภคและจำหน่าย อาทิ ปลาจ่อม ปลาจ่อม ก็เป็นที่นิยมด้วยเช่นกัน และเมื่อความต้องการในการบริโภคปลาร้า ปลาจ่อม ปลาจ่อมเพิ่มขึ้น มีมูลค่าการส่งออกเพิ่มมากขึ้น กระบวนการผลิตก็ย่อมต้องเพิ่มขึ้นด้วย เมื่อการผลิตเพิ่มขึ้นย่อมส่งผลให้สถานประกอบการอาจก่อให้เกิดปัญหามลพิษด้านสิ่งแวดล้อม อาทิ การร้องเรียนเกี่ยวกับสถานประกอบการปลาร้า ปลาจ่อม ปลาจ่อมก่อให้เกิดกลิ่นเหม็นรบกวนทำให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนที่อยู่อาศัยใกล้เคียง หรือมีสภาพภายในสถานประกอบการไม่ถูกสุขลักษณะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ทั้งนี้ การประกอบการปลาร้า ปลาจ่อม ปลาจ่อม เป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ต้องอยู่ภายใต้การควบคุม กำกับดูแลของราชการส่วนท้องถิ่น โดยราชการส่วนท้องถิ่นได้ออกข้อบัญญัติท้องถิ่นควบคุมกิจการผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภทปลาร้า ปลาจ่อม หรือปลาจ่อม ผู้ประกอบการจะต้องมายื่นขออนุญาตประกอบการ และราชการส่วนท้องถิ่นจะเข้าไปตรวจสอบกระบวนการผลิต สุขลักษณะของสถานประกอบการเพื่อใช้เป็นข้อมูลสำหรับการพิจารณาอนุญาตต่อไป

กรมอนามัยในฐานะหน่วยงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบงานตามนโยบายความปลอดภัยด้านอาหาร และตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ในส่วนของสถานประกอบการด้านอาหาร จึงต้องกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการหรือมาตรการในการควบคุมสถานประกอบการประเภทปลาร้า ปลาจ่อม ปลาจ่อม เพื่อเป็นแนวทางให้ราชการส่วนท้องถิ่นนำไปใช้เป็นต้นแบบในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นสำหรับควบคุมกิจการประเภทปลาร้า ปลาจ่อม ปลาจ่อมในพื้นที่รับผิดชอบ ทั้งนี้ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ปลาร้า ปลาจ่อม ปลาจ่อมมีความสะอาด ถูกสุขอนามัย และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

## ๕.๒ วัตถุประสงค์

- ๑) เพื่อวิเคราะห์ข้อมูลสภาพปัญหาด้านสุขลักษณะของการประกอบกิจการปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม
- ๒) เพื่อศึกษาหลักเกณฑ์มาตรฐานของกฎหมายภายในประเทศเกี่ยวกับการประกอบกิจการปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม
- ๓) เพื่อจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม สำหรับใช้เป็นหลักเกณฑ์ในการควบคุมการประกอบกิจการปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม
- ๔) เพื่อให้ราชการส่วนท้องถิ่นนำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อมไปเป็นต้นแบบในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นการผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อมไปเป็นต้นแบบในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่น

## ๕.๓ วิธีการดำเนินงาน/วิธีการศึกษา/ขอบเขตงาน

### ขอบเขตการศึกษา

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ เป็นการศึกษาระดับวิเคราะห์ข้อมูลสภาพปัญหาด้านสุขลักษณะของการประกอบกิจการปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม จากข้อมูลงานวิจัยของมหาวิทยาลัยขอนแก่นที่ตีพิมพ์ในวารสารวิจัย มข. (บศ.) ๑๖ (๒) : เมษายน - มิถุนายน ๒๕๕๔ และงานวิจัยของมหาวิทยาลัยขอนแก่นที่ร่วมกับสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำในปีงบประมาณ ๒๕๖๒ รวมทั้งศึกษาหลักเกณฑ์มาตรฐานของกฎหมายภายในประเทศเกี่ยวกับการประกอบกิจการปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม เพื่อใช้เป็นข้อมูลอ้างอิง ประกอบการจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต-สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม และเป็นข้อมูลสนับสนุนทางวิชาการให้ราชการส่วนท้องถิ่นนำไปเป็นต้นแบบในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นอย่างน้อย ๑ แห่ง

### กรอบข้อมูลที่ใช้ในการศึกษา ประกอบด้วย

#### ๑) ข้อมูลงานวิจัย

- สุขลักษณะของการประกอบกิจการการผลิตปลาร้าและปลาสามในอำเภอหนึ่ง จังหวัดขอนแก่น (Hygiene of Thai Traditional Fermented Fish Production in One District, khon Kaen province) โดย ทิพย์กมล ภูมิพันธ์, ดร.อุไรวรรณ อินทร์ม่วง คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ตีพิมพ์ในวารสารวิจัย มข. (บศ.) ๑๖ (๒) : เมษายน - มิถุนายน ๒๕๕๔ KKU Res J (GS) ๑๖ (๒) : April - June ๒๐๑๖

- การสำรวจ ประมวลผล และสังเคราะห์ข้อมูล สถานประกอบกิจการ การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมักดองจาก สัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกันโดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ร่วมกับ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๒

#### ๒) ข้อมูลด้านกฎหมาย

- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : ปลาร้า ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ลงวันที่ ๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๑ ประกอบมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (มกษ ๙๐๒๓)

- ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ฉบับที่ ๑๙๔๘ (พ.ศ. ๒๕๕๗) เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปลาร้า ลงวันที่ ๒๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

- ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ฉบับที่ ๑๙๕๖ (พ.ศ. ๒๕๕๗) เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปลาสาม ลงวันที่ ๒๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

- ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ฉบับที่ ๑๙๖๑ (พ.ศ. ๒๕๕๗) เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปลาจ่อม ลงวันที่ ๒๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

#### วิธีการศึกษา และการจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข

การศึกษานี้เป็นการดำเนินการเพื่อนำผลมาใช้ในการจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุขเพื่อใช้ในการควบคุมกิจการผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ประเภทปลาร้า ปลาสาม หรือปลาจ่อม โดยมีขั้นตอนการดำเนินการ ดังนี้

**๑) การดำเนินการศึกษา**

โดยการศึกษาวิจัยเอกสารในสาระของสภาพปัญหาด้านสุขลักษณะของการประกอบกิจการปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม และหลักเกณฑ์มาตรฐานของกฎหมายภายในประเทศเกี่ยวกับการประกอบกิจการปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล : ข้อมูลที่นำมาศึกษาได้มาจากการสืบค้นและรวบรวมจากหนังสือ บทความ รายงานวิจัย สิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ที่เกี่ยวกับสภาพปัญหาด้านสุขลักษณะของการประกอบกิจการปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม และหลักเกณฑ์มาตรฐานของกฎหมายภายในประเทศเกี่ยวกับการประกอบกิจการปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม

วิธีการศึกษา : นำข้อมูลที่ได้มาศึกษาโดยใช้วิธีการที่เรียกว่า การวิจัยทางเอกสาร (Documentary research) โดยมีขั้นตอนการดำเนินการ ดังนี้

ก) ศึกษาวิจัยเนื้อหาและวิเคราะห์สภาพปัญหาปัญหาด้านสุขลักษณะของการประกอบกิจการปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม รวมทั้งหลักเกณฑ์มาตรฐานของกฎหมายภายในประเทศเกี่ยวกับการประกอบกิจการปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม เพื่อให้ได้ข้อสรุปที่จะนำมาเป็นแนวทางในการจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สดสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม

ข) การศึกษาดูงานในพื้นที่ ศึกษาดูงานในสถานประกอบกิจการผลิตปลาร้า ในพื้นที่ศูนย์อนามัยที่ ๒ จังหวัดพิษณุโลก และสุโขทัย ร่วมกับศูนย์อนามัยที่ ๒ พิษณุโลกและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุโขทัย ระหว่างวันที่ ๑๒ - ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ จำนวน ๔ แห่ง

**๒) การจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข****๑. จัดทำคำแนะนำ**

๑.๑) การยก (ร่าง) คำแนะนำ

๑.๒) จัดการประชุมคณะทำงานภายในสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

**๒. เสนอต่อคณะกรรมการ/ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง ได้แก่**

๒.๑) คณะอนุกรรมการจัดทำหลักเกณฑ์และเงื่อนไขทั่วไปในการควบคุมดูแลการประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพกลุ่มที่ ๓ กิจการเกี่ยวกับอาหาร เครื่องดื่ม น้ำดื่ม

๒.๒) จัดประชุมรับฟังความคิดเห็นจากผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง

๒.๓) คณะอนุกรรมการพิจารณากลั่นกรองร่างกฎหมายระดับบัญญัติและร่างคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุขตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

๒.๔) คณะกรรมการสาธารณสุข

๒.๕) เสนอ (ร่าง) คำแนะนำ ที่ผ่านมติคณะกรรมการสาธารณสุขให้ผู้มีอำนาจลงนาม (ปลัดกระทรวงสาธารณสุข) และเผยแพร่

**นิยามศัพท์**

ข้อบัญญัติท้องถิ่น หมายความว่า ข้อบัญญัติ เทศบัญญัติ หรือข้อบังคับซึ่งตราขึ้นโดยราชการส่วนท้องถิ่น

ราชการส่วนท้องถิ่น หมายถึง องค์การบริหารส่วนจังหวัด เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นอื่นที่มีกฎหมายจัดตั้งขึ้น

คณะกรรมการสาธารณสุข หมายความว่า คณะกรรมการตามมาตรา ๙ และมีอำนาจหน้าที่ตามมาตรา ๑๐ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

โดยอำนาจหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาในครั้งนี้ คือ “มาตรา ๑๐ (๓) ให้คำแนะนำต่อรัฐมนตรีในการออกกฎกระทรวง และต่อราชการส่วนท้องถิ่นในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่น”

**๕.๔ ผลการดำเนินงาน/ผลการศึกษา**

๕.๔.๑ ผลการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลสภาพปัญหาด้านสุขลักษณะของการประกอบกิจการปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม จากการศึกษาข้อมูลงานวิจัยเกี่ยวกับสภาพปัญหาด้านสุขลักษณะของการประกอบกิจการปลาร้าปลาสาม ปลาจ่อมมีงานวิจัยที่เกี่ยวข้องจำนวน ๒ เรื่อง โดยมีรายละเอียดผลการศึกษาดังนี้

๑) สุขลักษณะของการประกอบกิจการการผลิตปลาร้าและปลาต้มในอำเภอหนึ่ง จังหวัดขอนแก่น (Hygiene of Thai Traditional Fermented Fish Production in One District, khon Kaen province) โดย ทิพย์กมล ภูมิพันธ์, ดร.อุไรวรรณ อินทร์ม่วง คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ตีพิมพ์ในวารสารวิจัย มข. (บศ.) ๑๖ (๒) : เมษายน - มิถุนายน ๒๕๕๙ KKU Res J (GS) ๑๖ (๒) : April - June ๒๐๑๖

จากผลการวิจัยพบว่าสุขลักษณะของสถานที่ผลิตปลาร้าและปลาต้มจำนวน ๑๒ แห่ง พบว่ามีสถานที่ผลิตจำนวน ๒ แห่ง ผ่านมาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) คิดเป็นร้อยละ ๑๖.๖๗ โดยมีคะแนนการประเมินระหว่างร้อยละ ๙๐.๒๙ และ ๗๖.๘๖ ส่วนแหล่งผลิตที่เหลือไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินจำนวน ๑๐ แห่งคิดเป็นร้อยละ ๘๓.๓๓ และเมื่อทำการแบ่งระดับคะแนนหลักเกณฑ์การผลิตขั้นต้นของสถานที่ผลิตออกเป็นระดับ ๓ ระดับ คือ ระดับต้องปรับปรุง (คะแนนร้อยละ ๐๐.๐๐ - ๕๙.๙๙) ระดับพอใช้ (คะแนนร้อยละ ๖๐.๐๐ - ๗๙.๙๙) และ ระดับดี (คะแนนร้อยละ ๘๐.๐๐ - ๑๐๐.๐๐) พบว่าร้อยละ ๘๓.๓๓ ของสถานที่ผลิตอยู่ในระดับที่ต้องปรับปรุง เมื่อพิจารณาคะแนนในแต่ละหมวดตามเกณฑ์มาตรฐานการผลิตขั้นต้น (Primary GMP) พบว่า หมวดที่ไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด คือ หมวดที่ ๑ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต และหมวดที่ ๖ บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน ร้อยละ ๘๓.๓๓

๒) การสำรวจ ประมวลผล และสังเคราะห์ข้อมูล สถานประกอบกิจการ การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมักดองจากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาต้ม ปลาจ่อม หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ร่วมกับมหาวิทยาลัยขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๒

จากการสำรวจสถานประกอบกิจการ การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมักดองจากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาต้ม ปลาจ่อม หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ในเขตพื้นที่ศูนย์อนามัยที่ ๗ ศูนย์อนามัยที่ ๘ ศูนย์อนามัยที่ ๙ และศูนย์อนามัยที่ ๑๐ จำนวน ๙๘ สถานประกอบกิจการ พบว่ามีสถานประกอบกิจการส่วนน้อยที่มีใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ แต่สถานประกอบกิจการส่วนใหญ่ในทุกเขตพื้นที่ศูนย์อนามัยนั้นมีใบอนุญาตอื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น OTOP, GMP/Primary หรือใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน และสถานประกอบกิจการส่วนน้อยที่ไม่มีใบอนุญาตประกอบกิจการ จากการสำรวจการผลิตอาหารที่ติดตามหลักสุขาภิบาลในเรื่องของสถานที่ตั้งและอาคารผลิตตามหลักสุขาภิบาล เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตตามหลักสุขาภิบาลและการควบคุมกระบวนการผลิตตามหลักสุขาภิบาล ในทุกเขตพื้นที่อยู่ในช่วง ๗๙-๙๔% ซึ่งถือเป็นเกณฑ์ที่ดีมาก การสุขาภิบาลและสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน อยู่ในช่วง ๕๔-๘๒% ซึ่งถือเป็นเกณฑ์ที่ดี ในขณะที่ ในทุกเขตพื้นที่ศูนย์อนามัยยังขาดเรื่องความปลอดภัย อาชีวอนามัย และการป้องกันเหตุรำคาญ โดยคิดเป็น ๐-๔% และสถานประกอบกิจการส่วนใหญ่ในทุกเขตพื้นที่มีการจัดการกับขยะที่เกิดขึ้นในสถานประกอบการโดยการทิ้งในถังขยะของเทศบาลและมีการจัดการกับน้ำเสียที่เกิดขึ้นโดยปล่อยน้ำเสียไปตามท่อระบายน้ำ และจากการสำรวจแบบสำรวจองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (อปท.) เกี่ยวกับสถานประกอบกิจการ พบว่าองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในพื้นที่ศูนย์อนามัยที่ ๗ ศูนย์อนามัยที่ ๙ และศูนย์อนามัยที่ ๑๐ มีการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นเรื่องการควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ คิดเป็น ๗๐-๑๐๐% ในขณะที่ศูนย์อนามัยที่ ๘ คิดเป็น ๔๓% และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่มีการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นเรื่องการควบคุมสถานประกอบกิจการการผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมักดองจากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาต้ม ปลาจ่อม หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน พบส่วนน้อยในทุกเขตพื้นที่

#### ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

จากข้อมูลงานวิจัยสถานประกอบกิจการปลาร้า ปลาต้ม ปลาจ่อม ทั้ง ๒ เรื่องเมื่อเปรียบเทียบกับในช่วงระยะเวลา ๔ ปีที่ผ่านมาสามารถวิเคราะห์ได้ดังนี้

๑) สถานที่ตั้งและอาคารผลิตมีการเปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีขึ้น อาจจะเป็นเพราะสถานประกอบการส่วนใหญ่มีใบอนุญาต GMP/Primary GMP เนื่องจาก GMP/Primary GMP จะเน้นเรื่องการดูแลอาคารการผลิต แต่ก็ยังมีสถานประกอบการอีกเป็นจำนวนมากที่ไม่มีใบอนุญาต GMP/Primary GMP และไม่มีใบอนุญาตกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข จึงไม่ถูกควบคุมดังนั้นสถานที่ตั้งและอาคารผลิตอาจจะไม่ถูกสุขลักษณะ

๒) สุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงานถึงแม้ว่าจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นแต่การประกอบกิจการด้านอาหารบุคคลเหล่านี้ถือว่าเป็นผู้สัมผัสโดยตรงกับอาหาร ดังนั้นการปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะถือว่าเป็นสิ่งสำคัญสำหรับการป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกลงสู่อาหาร หากมีคำแนะนำสำหรับผู้ปฏิบัติงานด้านนี้โดยเฉพาะจะเป็นการลดความเสี่ยงการปนเปื้อนจากผู้ปฏิบัติงานสู่อาหารได้

๓) การสุขาภิบาลก็มีแนวโน้มที่ดีขึ้นแต่ก็ยังมีปัญหาในเรื่องมีการปล่อยน้ำเสียไปตามท่อระบายน้ำ พื้น ถนน ซึ่งปัญหาดังกล่าวอาจส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและประชาชนที่อาศัยอยู่บริเวณใกล้เคียงได้

๔) หมดความปลอดภัย อาชีวอนามัย และการป้องกันเหตุรำคาญ ในประเด็นนี้งานวิจัยเรื่องแรกไม่ปรากฏรายละเอียดเรื่องนี้ แต่จากข้อมูลของงานวิจัยเรื่องที่ ๒ สถานประกอบการกิจการยังไม่มี การดำเนินการด้านความปลอดภัยที่เหมาะสม และไม่มีมาตรการด้านการป้องกันเหตุรำคาญซึ่งอาจเกิดขึ้นจากการประกอบกิจการโดยเฉพาะเรื่องกลิ่น

๕) จากข้อมูลงานวิจัยเรื่องที่ ๒ พบว่าการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นเรื่องการควบคุมสถานประกอบการกิจการการผลิต สดสม หรือ แบ่งบรรจุ อาหารหมักดองจากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน คิดเป็น ๑๐% แสดงให้เห็นว่าองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นส่วนใหญ่ไม่ได้ออกกฎหมายควบคุมกิจการนี้ เมื่อไม่มีกฎหมายควบคุมแล้วด้านสุขลักษณะก็จะไม่ถูกควบคุมด้วยเช่นกัน ดังนั้น การจัดทำคำแนะนำที่จะใช้เป็นต้นแบบในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นจึงเป็นหลักเกณฑ์ที่จะใช้ควบคุมในด้านสุขลักษณะได้เป็นอย่างดี

ทั้งนี้ จากการวิเคราะห์ข้อมูลทั้งหมดแล้วถึงแม้ว่าสถานประกอบการปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม จะมีการปฏิบัติที่ดีขึ้น แต่ปัญหาด้านสุขลักษณะก็ยังไม่หมดไปและในอนาคตก็อาจมีแนวโน้มว่าสถานประกอบการปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม จะมีจำนวนเพิ่มมากขึ้นเพราะความนิยมบริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ ดังนั้นการจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สดสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม จึงเป็นสิ่งที่ยังจำเป็นอย่างยิ่งเพราะคำแนะนำดังกล่าวถือเป็นหลักเกณฑ์เฉพาะทางด้านวิชาการที่ราชการส่วนท้องถิ่นนำไปออกข้อบัญญัติท้องถิ่นและใช้เป็นเครื่องมือเพื่อควบคุม กำกับ ดูแล สถานประกอบการปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม ให้สามารถปฏิบัติได้ถูกต้องตามกฎหมายและสถานประกอบการไม่ก่อให้เกิดมลพิษต่อประชาชนและผู้ที่อยู่อาศัยบริเวณใกล้เคียง

#### ๕.๔.๒ ผลการศึกษาหลักเกณฑ์มาตรฐานของกฎหมายภายในประเทศเกี่ยวกับการประกอบกิจการปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม

เมื่อได้ผลการศึกษาวิจัยเอกสารและวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับสภาพปัญหาด้านสุขลักษณะของการประกอบกิจการปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม จึงดำเนินการศึกษาหลักเกณฑ์มาตรฐานของกฎหมายภายในประเทศเกี่ยวกับการประกอบกิจการปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม ซึ่งเป็นหลักเกณฑ์มาตรฐานในการควบคุมแก้ไขปัญหาด้านสุขลักษณะของการประกอบกิจการดังกล่าว โดยมีรายละเอียดผลการศึกษาสรุปดังนี้

๑) ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : ปลาร้า ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ลงวันที่ ๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๑ ประกอบมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (มกช ๙๐๒๓) ได้ศึกษาในประเด็นของ ๑) สุขลักษณะ ประกอบด้วย ทำเลที่ตั้ง, อาคารสถานประกอบการและห้อง, เครื่องมือ, สิ่งอำนวยความสะดวก, น้ำ, การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด, ระบบการควบคุมสัตว์พาหนะนำเชื้อ, การจัดการกับของเสีย, สุขลักษณะส่วนบุคคล, และการขนส่ง ๒) วัตถุดิบอาหาร ๓) การบรรจุ

๒) ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ฉบับที่ ๑๙๔๘ (พ.ศ. ๒๕๕๗) เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปลาร้า ลงวันที่ ๒๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ ดังนี้

๓) ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ฉบับที่ ๑๙๕๖ (พ.ศ. ๒๕๕๗) เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปลาร้าสาม ลงวันที่ ๒๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

๔) ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ฉบับที่ ๑๙๖๑ (พ.ศ. ๒๕๕๗) เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปลาจ่อม ลงวันที่ ๒๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

ประกาศตามข้อ ๒) - ๔) ได้ศึกษาในประเด็นของ ๑) บทนิยาม ๒) สุขลักษณะ ประกอบด้วย สถานที่ตั้งและอาคารที่ทำ เครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ในการทำ การควบคุมกระบวนการทำ การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด และบุคลากรและสุขลักษณะของผู้ทำ

๕.๔.๓ ผลการดำเนินการจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สดสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมักดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม

จากการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับสภาพปัญหาด้านสุขลักษณะของการประกอบกิจการปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม และดำเนินการศึกษาหลักเกณฑ์มาตรฐานของกฎหมายภายในประเทศเกี่ยวกับการประกอบกิจการปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม ซึ่งเป็น



หลักเกณฑ์มาตรฐานในการควบคุมแก้ไขปัญหาด้านสุขลักษณะของการประกอบกิจการดังกล่าว มาเป็นแนวทางในการจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาจำ ปลาส้ม ปลาจ่อม โดยแบ่งออกเป็น ๖ หลักเกณฑ์ ดังนี้

- ๑ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับลักษณะอาคาร : การจัดการด้านสุขลักษณะอาคารผลิตและบริเวณโดยรอบ
- ๒ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับเครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ในการผลิต : การดูแลรักษาทำความสะอาด เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ในการผลิต
- ๓ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการควบคุมกระบวนการผลิต : การควบคุมดูแลกระบวนการผลิต วัตถุดิบและส่วนผสมที่ใช้ ภาชนะที่ใช้บรรจุ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์
- ๔ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการสุขาภิบาล : การจัดการมูลฝอย น้ำที่ใช้ในการผลิต ห้องน้ำห้องส้วม การจัดการน้ำเสีย การสุขาภิบาลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
- ๕ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน : สุขวิทยาส่วนบุคคล การตรวจสุขภาพประจำปี การปฏิบัติตนของบุคคลภายนอกที่เข้าไปในบริเวณที่ผลิต
- ๖ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย อาชีวอนามัยและการป้องกันเหตุรำคาญ : การป้องกันและระงับอัคคีภัย การปฐมพยาบาลเบื้องต้นไว้ในสถานประกอบกิจการ สภาพการทำงานที่เหมาะสมสำหรับผู้ปฏิบัติงาน

๕.๔.๔ ผลการดำเนินการของราชการส่วนท้องถิ่นที่ใช้คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สะสม หรือ แบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาจำ ปลาส้ม ปลาจ่อมเป็นต้นแบบเพื่อออกข้อบัญญัติท้องถิ่น

เทศบาลตำบลเขื่อนอุบลรัตน์ จังหวัดขอนแก่น ร่วมกับสำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ ๗ จังหวัดขอนแก่น ศูนย์อนามัยที่ ๗ ขอนแก่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดขอนแก่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ผู้แทนผู้ประกอบการ และภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องในชุมชน ได้จัดการประชุมเรื่องการพัฒนาสถานประกอบการปลาจำ - ปลาส้ม โดยการมีส่วนร่วมของท้องถิ่น จังหวัดขอนแก่น เพื่อพิจารณาและจัดทำ “(ร่าง) เทศบัญญัติควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ประเภทการผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ได้แก่ ปลาจำ ปลาส้ม ปลาจ่อม หรือผลิตภัณฑ์อื่นที่คล้ายคลึงกัน พ.ศ. ....” จำนวน ๒ ครั้ง ดังนี้

๑) วันที่ ๒๓ มกราคม ๒๕๖๓ ณ ห้องประชุมศูนย์ประชุมเอนกประสงค์ (OTOP) เทศบาลตำบลเขื่อนอุบลรัตน์ อำเภออุบลรัตน์ จังหวัดขอนแก่น

๒) วันที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๓ ณ ห้องประชุมลีลาวดี ๒ สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ ๗ จังหวัดขอนแก่น

ทั้งนี้ เมื่อพิจารณาและจัดทำ (ร่าง) เทศบัญญัติดังกล่าวแล้ว ราชการส่วนท้องถิ่นได้ดำเนินการรับฟังความคิดเห็นจากผู้ที่เกี่ยวข้องและผู้ประกอบการในพื้นที่แล้ว ซึ่งขณะนี้อยู่ในขั้นตอนเสนอ (ร่าง) เทศบัญญัติเข้าสภาท้องถิ่น หากผ่านสภาท้องถิ่นแล้วจะไปประกาศลงในราชกิจจานุเบกษาเพื่อบังคับใช้เป็นกฎหมายต่อไป

#### ๕.๕ การนำไปใช้ประโยชน์

นำผลการศึกษามาใช้เป็นแนวทางในการจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาจำ ปลาส้ม ปลาจ่อม เพื่อให้ราชการส่วนท้องถิ่นนำไปเป็นต้นแบบในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่น ซึ่งจะเป็นการคุ้มครองสุขภาพอนามัยของผู้ประกอบการ ผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบกิจการ และประชาชนที่อาศัยอยู่บริเวณใกล้เคียงสถานประกอบกิจการ และควบคุมปัญหามลพิษด้านสิ่งแวดล้อมจากสถานประกอบกิจการ

**๕.๖ ความยุ่งยากในการดำเนินงาน/ปัญหา/อุปสรรค**

เมื่อดำเนินการจัดทำ (ร่าง) ข้อบัญญัติท้องถิ่นแล้ว จะต้องนำเข้าสู่สภาท้องถิ่น ซึ่งเป็นขั้นตอนที่ใช้ระยะเวลาค่อนข้างนาน และไม่สามารถระบุเวลาแล้วเสร็จที่แน่นอนได้ จึงเป็นสาเหตุหนึ่งที่ราชการส่วนท้องถิ่นไม่ดำเนินการออกข้อบัญญัติท้องถิ่น เพราะกว่าจะผ่านสภาท้องถิ่นและประกาศในราชกิจจานุเบกษาเพื่อบังคับใช้ กฎหมายก็อาจจะไม่ทันต่อสถานการณ์หรือเหมาะกับบริบทของชุมชนหรือสังคม

**๕.๗ ข้อเสนอแนะ/วิจารณ์****๑) ข้อเสนอแนะในเชิงนโยบาย**

- กระทรวงมหาดไทย โดยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น มีบทบาทในการประสานการขับเคลื่อนนโยบายการดำเนินการแบบบูรณาการในพื้นที่ร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งในระดับนโยบายและระดับปฏิบัติการ โดยผลักดันคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาสาม ผ่านกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น เพื่อให้ราชการส่วนท้องถิ่นนำไปออกเป็นข้อบัญญัติท้องถิ่นเพื่อควบคุมกำกับสถานประกอบการให้มีคุณภาพผลผลิตกระทบต่อสุขภาพ สร้างความเป็นอยู่ที่เหมาะสมของประชาชน

**๒) ข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งต่อไป**

- เมื่อราชการส่วนท้องถิ่นที่นำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม พ.ศ. ๒๕๖๒ ไปออกเป็นข้อบัญญัติท้องถิ่นเพื่อบังคับใช้แล้ว ควรจัดให้มีการกำกับติดตาม ประเมินผลการบังคับใช้ข้อบัญญัติท้องถิ่น เพื่อที่จะได้นำผลการประเมินไปใช้ปรับปรุงและพัฒนาข้อบัญญัติท้องถิ่นให้เหมาะสม ทันสมัยต่อไป

- ศึกษาประสิทธิภาพและประสิทธิผลในการนำคำแนะนำไปออกข้อบัญญัติท้องถิ่นเพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างก่อนและหลังการมีข้อบัญญัติท้องถิ่น

**๕.๘ การเผยแพร่**

เผยแพร่ผ่านทางเว็บไซต์ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ <http://foodsana.namai.moph.go.th>

ขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ) \_\_\_\_\_ ผู้ขอรับการคัดเลือก

(นางศิริพร แก้วเจริญ)

ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

วันที่ ๓ / กรกฎาคม / ๒๕๖๓

**หมายเหตุ**

๑. ผลงานที่เป็นผลการดำเนินงานที่ผ่านมามีต้องเป็นผลงานที่จัดทำสำเร็จมาแล้วเป็นระยะเวลาไม่เกิน ๕ ปี
๒. เมื่อได้รับอนุมัติตัวบุคคลแล้ว ให้ส่งผลงานประเมินตามหัวข้อเรื่องที่ได้ออกข้อบัญญัติท้องถิ่น จะเปลี่ยนแปลงภายหลังไม่ได้
๓. ให้เสนอผลงานที่เป็นผลการดำเนินงานที่ผ่านมา อย่างน้อย ๑ เรื่อง ไม่เกิน ๓ เรื่อง
๔. รวมไม่เกิน ๑๕ หน้า และให้แนบเอกสารประกอบ (ถ้ามี)

## ตอนที่ ๓ ผลงานที่ส่งประเมิน

(ข) ข้อเสนอแนวคิด/วิธีการ เพื่อพัฒนางานหรือปรับปรุงให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

๑. ชื่อผลงาน เรื่อง การพัฒนาคู่มือแนวทางการตรวจประเมินด้านอาหารและน้ำสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘

๒. ระยะเวลาที่ดำเนินการ ตุลาคม ๒๕๖๓ – กันยายน ๒๕๖๔

๓. สรุปเค้าโครงเรื่อง

๓.๑. หลักการและเหตุผล

ตามอนุสัญญาว่าด้วยแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๔๙ (Maritime Labour Convention, ๒๐๐๖) หรือ MLC ๒๐๐๖ ที่องค์การแรงงานระหว่างประเทศ (International Labor Organisation: ILO) ร่วมมือกับองค์การทางทะเลระหว่างประเทศ (International Maritime Organization: IMO) จัดทำอนุสัญญานี้ขึ้น โดยอนุสัญญานี้มีผลบังคับใช้กับทุกประเทศทั่วโลกแต่ไม่ได้ลงสัตยาบันก็ตาม โดยวัตถุประสงค์ของอนุสัญญานี้เพื่อคุ้มครองแรงงานและคนประจำเรือทั่วโลกด้านสิทธิแรงงาน สภาพความเป็นอยู่และสภาพการทำงานสำหรับคนประจำเรือในการเดินเรือทะเลระหว่างประเทศ โดยแต่เดิมมีหน่วยงานของกรมเจ้าท่าที่ดำเนินการในเรื่องของกฎระเบียบต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งประเด็นสุขภาพและสุขอนามัยของคนประจำเรือด้วย จึงเป็นสาเหตุให้เกิดการตราพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘ ขึ้น เนื่องจากสภาพการจ้างงาน การทำงานบนเรือเดินทะเลมีลักษณะและสภาพของงานซึ่งมีความแตกต่างจากการทำงานของคนประจำเรือที่ต้องทำงาน บนเรือเดินทะเลที่มีความเสี่ยงภัยทางทะเลและมีระยะเวลาการทำงานที่ต่อเนื่องยาวนาน ประกอบกับความสัมพันธ์ของคนทำงานบนเรือกับเจ้าของเรือบางส่วนไม่ได้มีความสัมพันธ์ตามสัญญาจ้างแรงงาน และกฎหมายที่ใช้บังคับ อยู่ในปัจจุบัน คือกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงานไม่อาจให้ความคุ้มครองแก่ลูกจ้างและคนประจำเรือให้ได้รับความเป็นธรรมและมีมาตรฐานและสภาพการจ้าง การทำงาน ความปลอดภัยและสุขอนามัย ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ประเทศไทยจำเป็นต้องมีกฎหมายว่าด้วยแรงงานทางทะเลขึ้นโดยเฉพาะเพื่อกำหนดมาตรฐานการทำงานของลูกจ้างและคนประจำเรือ และการออกใบรับรองด้านแรงงานทางทะเลแก่เรือขนส่งทางทะเลที่ชักธงไทยเพื่อคุ้มครองแรงงานทางทะเล อันจะเป็นการรับรองว่าแรงงานทางทะเลจะได้รับการปฏิบัติอย่างเป็นธรรมตามมาตรฐานสากล เพื่อป้องกันการใช้มาตรการของรัฐเจ้าของท่าเรือต่อเรือไทยที่เดินทางระหว่างประเทศ เช่น การกักเรือ การตรวจเรือ การสั่งให้แก้ไขข้อบกพร่อง และเพื่อประโยชน์ในการวางมาตรการควบคุม กำกับ ดูแล และบริหารจัดการในการออกใบรับรองด้านแรงงานทางทะเลให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล และเป็นการส่งเสริมการพัฒนากิจการพาณิชย์ของประเทศไทยอีกทางหนึ่งด้วย โดยพระราชบัญญัตินี้ได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เมื่อวันที่ ๘ ตุลาคม ๒๕๕๘ มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๕ เมษายน ๒๕๕๙ โดยหน่วยงานในกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘ ได้แก่ สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข กรมการแพทย์ กรมควบคุมโรค กรมอนามัย และกรมสนับสนุนบริการสุขภาพ

๓.๒ บทวิเคราะห์/แนวความคิด/ข้อเสนอ

ในส่วนของกรมอนามัยมีส่วนเกี่ยวข้องกับพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘ ในประเด็นเรื่องการจัดการอาหารและน้ำดื่ม และการจัดพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหารตามมาตรา ๗๔ และ ๗๗

“มาตรา ๗๔ ให้เจ้าของเรือจัดอาหารและน้ำดื่มที่มีคุณภาพ คุณค่าทางโภชนาการ และปริมาณที่เพียงพอต่อคนประจำเรือ โดยคำนึงถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรม และศาสนาของคนประจำเรือ โดยไม่เรียกเก็บค่าใช้จ่ายจากคนประจำเรือ

มาตรฐานการจัดอาหารและน้ำดื่มตามวรรคหนึ่ง ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด”

“มาตรา ๗๗ ให้เจ้าของเรือจัดให้มีพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหาร เพื่อให้สามารถจัดเตรียมอาหารได้อย่างถูกสุขลักษณะและถูกหลักโภชนาการ ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด”

ทั้ง ๒ มาตราให้อำนาจกรมอนามัยออกกฎหมายในระดับอนุบัญญัติเป็นประกาศระดับกรมซึ่งสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำได้จัดทำประกาศกรมอนามัย จำนวน ๒ ฉบับ ได้แก่

๑. ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไขเกี่ยวกับมาตรฐานการจัดอาหารและน้ำดื่มสำหรับคนประจำเรือ (ออกตามความในมาตรา ๗๔) โดยมีรายละเอียด ดังนี้

๑) หลักเกณฑ์มาตรฐานการจัดอาหารสำหรับคนประจำเรือ ประกอบด้วย

- ด้านสุขาภิบาลอาหาร (การรับอาหารและวัตถุดิบ (Receiving), การเก็บ (Storage), การเตรียม (Preparation) และการให้บริการ (Service))

- ด้านโภชนาการ การจัดอาหารบนเรือต้องเหมาะสมตามหลักโภชนาการ

๒) หลักเกณฑ์มาตรฐานการจัดการคุณภาพน้ำดื่มสำหรับเรือเดินทะเล ต้องมีความเพียงพอและน้ำดื่มต้องมีคุณภาพ

๒. ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการจัดพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหารสำหรับเรือเดินทะเล (ออกตามความในมาตรา ๗๗) โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- จัดให้มีห้องครัวหรือพื้นที่สำหรับการจัดเตรียมอาหาร ที่เหมาะสม เพียงพอ ถูกสุขลักษณะและปลอดภัย ตามหลักเกณฑ์มาตรฐาน

- จัดให้มีอุปกรณ์เครื่องใช้และสิ่งอำนวยความสะดวก ที่เหมาะสม เพียงพอ และถูกสุขลักษณะตามหลักเกณฑ์มาตรฐาน

- จัดให้มีการทำความสะอาด บำรุงรักษา ครัว อุปกรณ์ เครื่องใช้และสิ่งอำนวยความสะดวก และจัดเก็บอย่างเหมาะสม

ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัยเป็นระเบียบเรียบร้อยตลอดเวลา

- จัดให้มีระบบการตรวจสอบพื้นที่และอุปกรณ์ในการจัดเตรียมและให้บริการอาหาร

โดยผู้ที่จะนำประกาศตัวนี้ไปบังคับใช้คือพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘ ซึ่งมีหลายหน่วยงาน โดยกระทรวงสาธารณสุขพนักงานเจ้าหน้าที่ที่จะเป็นไปตาม “ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่ ตามพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ.๒๕๕๘” ดังนี้

“ ข้อ ๑ แต่งตั้งบุคคลดังต่อไปนี้เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่

(๑) ข้าราชการพลเรือนสามัญ ตำแหน่งประเภทบริหารทุกสายงานและทุกระดับ ตำแหน่งประเภทอำนวยการทุกสายงานและทุกระดับ ตำแหน่งประเภทวิชาการทุกสายงานและทุกระดับ และตำแหน่งประเภททั่วไปทุกสายงานตั้งแต่ระดับชำนาญงานขึ้นไปในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งปฏิบัติงานอยู่ในราชการส่วนกลางเป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ในทุกท้องที่ที่พระราชอาณาจักร

(๒) ข้าราชการพลเรือนสามัญ ตำแหน่งประเภทบริหารทุกสายงานและทุกระดับประเภท อำนวยการทุกสายงานและทุกระดับ ตำแหน่งประเภทวิชาการทุกสายงานและทุกระดับ และตำแหน่งประเภททั่วไปทุกสายงานตั้งแต่ระดับชำนาญงานขึ้นไปในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งปฏิบัติงานอยู่ในราชการส่วนภูมิภาคเป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ในเขตจังหวัดที่รับผิดชอบ

ข้อ ๒ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจหน้าที่ ดังต่อไปนี้

(๑) เข้าตรวจยานพาหนะทางน้ำทุกชนิดที่ปกติใช้ในการเดินทะเลที่มีวัตถุประสงค์ในเชิงพาณิชย์ เพื่อตรวจ

๑.๑ มาตรฐานการจัดอาหารและน้ำดื่มที่มีคุณภาพ

๑.๒ การจัดให้มีพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหาร

๑.๓ อุปกรณ์ สิ่งอำนวยความสะดวกทางด้านการรักษาพยาบาลในท้องพยาบาลบนเรือ

๑.๔ มาตรฐานการจัดให้มีการบริหาร จัดการ และดำเนินการด้านความปลอดภัย และสุขภาพอนามัยบนเรือ

๑.๕ ขึ้นตรวจเรือในกรณีกรมเจ้าท่า กระทรวงคมนาคม สงสัยว่ามีผู้เสียชีวิตหรือมีโรคติดต่อ”

จากประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่ ตามพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘ พนักงานเจ้าหน้าที่ในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข มีอำนาจตรวจด้านอาหารและน้ำ คือ ตรวจมาตรฐานการจัดอาหารและน้ำดื่มที่มีคุณภาพและตรวจการจัดให้มีพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหาร และจะเห็นได้ว่าพนักงานเจ้าหน้าที่ในสังกัดกระทรวงสาธารณสุขมีหลายระดับและหลายสายงาน ซึ่งหากไม่ใช่สายงานที่เกี่ยวข้องหรือมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารและน้ำแล้ว ก็อาจจะไม่สามารถตรวจประเมินได้อย่างถูกต้องหากต้องลงปฏิบัติงานจริง

ดังนั้น สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ซึ่งเป็นหน่วยงานหลักในการจัดทำประกาศเกี่ยวกับมาตรฐานการจัดอาหารและน้ำดื่มรวมทั้งการจัดพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหารสำหรับเรือเดินทะเล จึงต้องจัดทำคู่มือแนวทางการตรวจประเมินด้านอาหารและน้ำสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงานของพนักงานเจ้าหน้าที่ในสังกัดกระทรวงสาธารณสุขตามพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘

#### นิยามศัพท์

“คนประจำเรือ” หมายความว่า ผู้ซึ่งเจ้าของเรือจ้างหรือมอบหมายให้ทำหน้าที่ประจำอยู่ในเรือ โดยได้รับค่าจ้าง แต่ไม่รวมถึงผู้ซึ่งทำงานในเรือเป็นการชั่วคราว

“นายเรือ” หมายความว่า ผู้ทำหน้าที่ควบคุมสูงสุดในเรือ

#### แนวทางการดำเนินงาน

๑. ยกร่างคู่มือและแบบตรวจประเมินสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ในสังกัดกระทรวงสาธารณสุขตาม

- ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไขเกี่ยวกับมาตรฐานการจัดอาหารและน้ำดื่มสำหรับคนประจำเรือ

- ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการจัดพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหารสำหรับเรือเดินทะเล

๒. จัดประชุมเพื่อพิจารณาร่างคู่มือและแบบตรวจประเมินสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข โดยเชิญหน่วยงานที่เกี่ยวข้องภายในกรมอนามัยเข้าร่วมพิจารณา

๓. ประสานหน่วยงานกรมเจ้าท่าเพื่อขอนำร่างคู่มือและแบบตรวจประเมินสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ ลงไปทดลองใช้ตรวจประเมินและนำข้อมูลมาปรับปรุงให้เหมาะสมสำหรับผู้ปฏิบัติงาน

๔. ดำเนินการจัดทำคู่มือและเผยแพร่ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ในสังกัดกระทรวงสาธารณสุขทราบและเพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงานต่อไป

#### ๓.๓ ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. แนวทางในการตรวจประเมินด้านอาหารและน้ำสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ในสังกัดกระทรวงสาธารณสุขตามพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘

๒. พนักงานเจ้าหน้าที่ในสังกัดกระทรวงสาธารณสุขมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

#### ๓.๔ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

๑) ประเทศไทยมีระบบและกลไกในการตรวจประเมินด้านอาหารและน้ำสำหรับเรือเดินทะเลที่ได้มาตรฐาน

๒) พนักงานเจ้าหน้าที่ในสังกัดกระทรวงสาธารณสุขใช้คู่มือในการตรวจประเมินด้านอาหารและน้ำเพื่อช่วยลดความผิดพลาดในการปฏิบัติงานและสามารถตรวจประเมินได้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์

ขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ)

ผู้ขอรับการคัดเลือก

(นางศิริพร แก้วเจริญ)

ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

วันที่ ๓ / กรกฎาคม / ๒๕๖๓

**หมายเหตุ**

๑. เมื่อได้รับอนุมัติตัวบุคคลแล้ว ให้ส่งผลงานประเมินตามหัวข้อเรื่องที่ได้เสนอไว้ข้างต้น จะเปลี่ยนแปลงภายหลังไม่ได้
๒. ให้เสนอข้อเสนอแนวคิดเพื่อพัฒนางานฯ อย่างน้อย ๑ เรื่อง ไม่เกิน ๓ เรื่อง
๓. รวมไม่เกิน ๑๕ หน้า และให้แนบเอกสารประกอบ (ถ้ามี)