

รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการสนับสนุนการบูรณาการงานอาหารในพื้นที่จังหวัดสงขลา

ข้อตกลงเลขที่ 55-00-0838 รหัสโครงการ 55-01984

โดย

ภก.สมชาย ละอองพันธุ์

ศูนย์พิทักษ์สิทธิผู้บริโภคจังหวัดสงขลา สถาบันการจัดการระบบสุขภาพ

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (ศจร.ม.อ.)

ได้รับทุนสนับสนุนโดย

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ

6 มกราคม 2555

บทคัดย่อ

โครงการสนับสนุนการบูรณาการงานอาหารในพื้นที่จังหวัดสงขลาข้อตกลงเลขที่ 55-00-0838 รหัสโครงการ 55-01984 มีวัตถุประสงค์เพื่อให้เกิดการพัฒนาแผนบูรณาการอาหาร และแผนกิจกรรมบูรณาการด้านอาหาร ในพื้นที่จังหวัดสงขลา ผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องในพื้นที่และเพื่อให้เกิดการเชื่อมประสานเครือข่ายในพื้นที่และภาคส่วนต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ให้ร่วมกันพัฒนาข้อเสนอแผนงานบูรณาการทำงานตลอดทั้งห่วงโซ่อาหารในพื้นที่จังหวัดสงขลา รวมทั้งพัฒนาข้อเสนอโครงการศึกษาติดตามการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมกรรมการบริโภคและสุขภาพของคนในพื้นที่จังหวัดสงขลา

กรณีของจังหวัดสงขลา ศูนย์พิทักษ์สิทธิผู้บริโภคจังหวัดสงขลา ทำหน้าที่ประสานงานเครือข่ายองค์กรที่เกี่ยวข้องภายในจังหวัดสงขลา เพื่อดำเนินการในเบื้องต้นแล้ว ดังต่อไปนี้

1.การจัดทำแผนที่ (Mapping) สถานการณ์ด้านความมั่นคงทางอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร และสถานการณ์สุขภาวะทางอาหาร ผลการทำแผนที่ พบประเด็นที่น่าสนใจ คือ

- 1.1) สถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารของ จ.สงขลา อยู่ในระดับที่น่าเป็นห่วง โครงสร้างการเจริญเติบโตภาคเกษตรกรรมและแหล่งผลิตอาหารมีแนวโน้มลดลง จำนวนแรงงานภาคเกษตรมีแนวโน้มลดลง จำเป็นต้องเร่งปรับปรุงคุณภาพชีวิตของเกษตรกรในเรื่อง การออมในภาคครัวเรือน ต้องได้รับการอบรมมากขึ้นและมีความต่อเนื่องเยาวชนรุ่นใหม่ที่เป็นทายาทเกษตรกรไม่สนใจสืบสานอาชีพเกษตรกรรม
- 1.2) สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร จ.สงขลา อยู่ในระดับที่จำเป็นต้องบูรณาการแก้ไขปัญหา เนื่องจากการตรวจพบสารปนเปื้อนในอาหารสดโดยรถตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนเคลื่อนที่ (Mobile Unit) ในปี 2554 พบว่า อันดับหนึ่ง การตรวจพบสารเคมีทางการเกษตรตกมาตรฐาน คิดเป็นร้อยละ 11.45 หากแยกตามประเภทอาหารที่ตกมาตรฐานมากที่สุด 5 อันดับแรก ได้แก่ หัวหอม ใบบัวบก ต้นหอม กะหล่ำดอก ดอกหอม ส่วนอันดับสอง คือ เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน ตกมาตรฐาน ร้อยละ 11.11 และอันดับสาม สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ ตกมาตรฐานร้อยละ 8.44 สอดคล้องกับผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างเฝ้าระวังและคุ้มครองผู้บริโภคจังหวัดสงขลา จำนวน 247 ตัวอย่างประจำปี 2555 ดำเนินการโดยกลุ่มงานอาหาร ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 12 สงขลา พบว่า อันดับหนึ่ง อาหารประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยวมีกรดเบนโซอิก(Benzoic acid) ร้อยละ 44.44 อันดับสอง คือ น้ำแข็งมีการปนเปื้อนของเชื้อ Coliform และ E.coli ร้อยละ 41.67 และอันดับ สาม คือน้ำบริโภคในภาชนะปิดสนิทขนาด 20 ลิตร มีการตกมาตรฐานและปนเปื้อนเชื้อ ColiformและE.coli ร้อยละ 35.29

ปัญหาการพบเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในอาหาร พบว่า มีการพบเชื้อ Coliforms ในมือผู้สัมผัสอาหารและภาชนะ ตกมาตรฐาน ร้อยละ 19.13 ส่วนการพบ Coliforms ในอาหาร ตกมาตรฐาน ร้อยละ 14.18 การมีเชื้อดังกล่าวส่งผลให้เกิดโรคทางเดินอาหาร เช่น ท้องเสีย ดังนั้น สรุปได้ว่า จังหวัดสงขลายังคงมีปัญหาเรื่อง สุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร

1.3) สถานการณ์ภาวะโภชนาการ จ.สงขลา จากข้อมูลสำรวจระดับไอคิวของเด็กทั่วประเทศ พบว่า ระดับไอคิวของภาคใต้อยู่ในลำดับรองสุดท้ายของประเทศ หากแยกตามรายจังหวัด พบว่า เด็กในจังหวัดสงขลามีระดับไอคิวอยู่ในลำดับที่ 5 ของภาค นอกจากนี้จากบทความของ รศ.พญ.ลัดดา เหมาะสุวรรณ เรื่อง 10 ปี ทศวรรษเพื่อเด็ก และภูมิปัญญาครอบครัว พบว่า เด็กไทยประสบปัญหาขาดสารอาหาร น้ำหนักตัวลดลง ปัญหาเกี่ยวกับเกณฑ์ การขาดธาตุไอโอดีนอันเป็นสาเหตุของการบกพร่องทางสติปัญญา และพบภาวะโรคเด็กอ้วน ผลดังกล่าวสอดคล้องกับข้อมูลการเฝ้าระวังติดตามภาวะโภชนาการ เด็ก 0-5 ปี ของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา ประจำเดือนมีนาคม 2555 พบว่า จำนวนเด็กทั้งหมด 85,052 คน ซึ่งน้ำหนักวัดส่วนสูงได้ 81,349 คน ผลภาวะโภชนาการ : น้ำหนักน้อยกว่าเกณฑ์ ร้อยละ 2.75 เตี้ย ร้อยละ 6.13 เริ่มอ้วน ร้อยละ 3.79 และมีภาวะอ้วน ร้อยละ 3.10

2. จัดทำแผนที่เครือข่ายหลักที่ทำงานด้านอาหารและโภชนาการในจังหวัดสงขลา พบว่า มีหน่วยงาน องค์กรและเครือข่ายที่ทำงานด้านอาหารจำนวน 24 แห่ง แยกตามประเภท คือ ความมั่นคงทางอาหารจำนวน 7 แห่ง ความปลอดภัยด้านอาหาร จำนวน 12 แห่ง โภชนาการสมวัย จำนวน 3 แห่ง และหน่วยงานสนับสนุน จำนวน 2 แห่ง และมีเครือข่ายเพิ่มขึ้นจากการเสาะหาด้วยวิธีการทำ snow ball ตลอดจนผ่านกระบวนการพูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นร่วมกันระหว่างเครือข่าย

3. จัดทำแผนที่นวัตกรรมด้านอาหารในพื้นที่จังหวัดสงขลา พบว่า หน่วยงาน องค์กร และเครือข่ายด้านอาหารมีการดำเนินกิจกรรมที่ถือเป็นนวัตกรรม สร้างการเรียนรู้ทั้งในระดับพื้นที่และระดับประเทศ อย่างไรก็ตามพบว่า การทำงานด้านอาหารยังขาดการบูรณาการระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและยังต้องการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง รายละเอียดของข้อ 1,2 และ 3 แสดงไว้ในรูปแบบออนไลน์ผ่านเว็บไซต์เครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภคภาคใต้ www.consumersouth.org/network/food

นวัตกรรมด้านอาหารในจังหวัดสงขลาที่สำคัญ ประกอบด้วย

3.1 ความมั่นคงด้านอาหาร ประกอบด้วย แผนแม่บทพัฒนาเกษตรกรจังหวัดสงขลาประจำปี 2555-2559 การทำเกษตรภาค 4 ของพื้นที่เขาพระ การปลูกพืชสมรมในสวนยาง ป่าสมุนไพร ในพื้นที่ตำบลรัตภูมิ อ.ควนเนียง การมีธรรมชาติกลุ่มน้ำภูมิ พื้นที่อนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติทางทะเล

บริเวณอ่าวจะนะ ธนาคารอาหาร ขององค์การบริหารส่วนตำบลควนรู ศูนย์เรียนรู้ภูมิปัญญาชาวบ้าน อันที่เป็นแหล่งรวบรวมและถ่ายทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านตามวิถีโหนด นา เล

3.2 ความปลอดภัยด้านอาหาร ประกอบด้วย คริวไบโหนด อ.สิงหนคร แหล่งจำหน่ายสินค้าและอาหารพื้นบ้าน ศูนย์เรียนรู้คุณธรรมและร้านเพื่อนสุขภาพ สมาคมเกษตรอินทรีย์วิถีไท ระบบการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารที่เข้มแข็ง เช่น การมีเครือข่ายอาสาสมัครคุ้มครองผู้บริโภคระดับอำเภอ และการมีศูนย์พิทักษ์สิทธิผู้บริโภคในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น นอกจากนี้ยังมีหน่วยงานภาครัฐ เช่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 12 สงขลา สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด สำนักงานปศุสัตว์จังหวัด การมีนโยบายของจังหวัดที่ชัดเจนผ่านกลไกทำงานของคณะกรรมการอาหารปลอดภัยระดับจังหวัดสงขลา ทำหน้าที่ขับเคลื่อนและประสานงานระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ส่งผลให้หน่วยงานสามารถดำเนินงานอย่างเข้มแข็ง เป็นต้น

3.3 คุณภาพโภชนาการอาหารและความสมวัย ประกอบด้วย การดำเนินโครงการเด็กได้ไม่กินหวาน ที่ลดการบริโภคหวาน ขนมอบเกี่ยวในเด็ก การพัฒนาศูนย์เด็กเล็กต้นแบบในการนำเอาขนมพื้นบ้าน ภายใต้การประสานงานและสนับสนุนจากคณะทันตแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ เป็นต้น

4. จากข้อมูลเครือข่ายตามแผนที่ในข้อ 2 มีการประสานทำให้เกิดเครือข่ายความร่วมมือในการทำงานด้านอาหารและโภชนาการที่ชัดเจนขึ้นในจังหวัดสงขลา

5. เครือข่ายฯ ได้มีการพัฒนาแผนบูรณาการอาหารและ แผนกิจกรรมบูรณาการด้านอาหารในพื้นที่จังหวัดสงขลา พร้อมกับระบบติดตามผลการเปลี่ยนแปลงด้านสุขภาวะของคนจังหวัดสงขลา โดยมีการแบ่งบทบาทหน้าที่และกลไกการทำงานของแต่ละเครือข่าย

กิตติกรรมประกาศ

เอกสารรายงานผลการดำเนินงานโครงการสนับสนุนการบูรณาการงานอาหารในพื้นที่จังหวัดสงขลา ข้อตกลงเลขที่ 55-00-0838 รหัสโครงการ 55-01984 สำเร็จบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้ ต้องขอขอบพระคุณ การให้โอกาส ใจกว้าง และสนับสนุนงบประมาณดำเนินโครงการจาก แผนงานสุขภาพระดับอาหาร สำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ(สสส.)

คณะทำงานฯใคร่ขอขอบพระคุณเป็นอย่างยิ่ง คือ ผศ.ดร.พงศ์เทพ สุธีรวิมล ผู้อำนวยการสถาบันการจัดการระบบสุขภาพ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (สจรส.ม.อ.) ที่คอยแนะนำแนวทางการทำงานที่ดีแก่ คณะทำงานเรื่อยมา คุณนันทกานต์ คติการ นักวิชาการอิสระ ทำหน้าที่เก็บและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับ เครือข่ายด้านอาหารภายในจังหวัด

ขอขอบคุณเครือข่ายด้านอาหารในจังหวัดสงขลาจากหลายภาคส่วน ประกอบด้วย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 12 สงขลา ศูนย์เรียนรู้วิถีธรรมชาติเพื่อชุมชนอำเภอ จะนะ สถาบันสานดิชธรรม ศูนย์เรียนรู้ภูมิปัญญาชาวกบ สภาองค์กรชุมชนตำบลเชิงแส ตำบลกระแสดินธุ์ สมาคมเกษตรอินทรีย์วิถีไท ศูนย์เรียนรู้ชุมชนเศรษฐกิจพอเพียง อำเภอสติงพระ สงขลา สมาคมเพื่อ ผู้บริโภคจังหวัดสงขลา เทศบาลนครสงขลา เทศบาลนครหาดใหญ่ สำนักกรรมนุญสุขภาพ เทศบาลตำบล ชะแล้ องค์การบริหารส่วนตำบลควนรู คุณสามารถ สระกวี ครัวใบ โหนด ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร เทศบาลนครหาดใหญ่ สิ่งสำคัญ คือ การได้รับคำแนะนำแนวทางการจัดตั้งอุทยานอาหารเพื่อสุขภาพ จ. สงขลาในแนวทางที่เป็นส่วนผสมที่เหมาะสมระหว่างธุรกิจและความรับผิดชอบต่อสังคมจากนายกสมาคม สมาพันธ์ธุรกิจการท่องเที่ยวจังหวัดสงขลา

คณะทำงานด้านวิชาการ ประกอบด้วย รศ.พญ.ลัดดา เหมาะสุวรรณ คณะแพทยศาสตร์ ผศ.ดร. ทวีศักดิ์ นิยมบัณฑิต คณะทรัพยากรธรรมชาติ ดร.ทพ.ญ.อังคณา เขียวมนตรี คณะทันตแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ อาจารย์วิวัฒน์ ฤทธิมา อาจารย์เทพรัตน์ จันทพันธ์ อาจารย์ไพฑูรย์ ศิริรักษ์ มหาวิทยาลัยทักษิณ อาจารย์ปาร์ย์พิรัชย์ จันทเศ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

คำนำ

รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการสนับสนุนการบูรณาการงานอาหารในพื้นที่จังหวัดสงขลา ข้อตกลง เลขที่ 55-00-0838 รหัสโครงการ 55-019844 ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณดำเนินการจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ(สสส.) จัดทำขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อสรุปภาพรวมกระบวนการพัฒนาชุดโครงการบูรณาการงานสร้างเสริมสุขภาพะด้านอาหารและโภชนาการ กรณีศึกษา จังหวัดสงขลา ระยะ 2 ปี

สืบเนื่องจากเครือข่ายหลักด้านอาหารของ สสส. ได้แก่ นมแม่ โภชนาการสมวัย เด็กไทยไม่กินหวาน ร้านอาหารและแผงลอยมาตรฐาน และความมั่นคงทางอาหาร ได้จัดประชุมหารือและพิจารณาเลือกดำเนินงานใน 2 พื้นที่นำร่อง คือ 1) เขตภาษีเจริญ กรุงเทพฯ และ 2) จังหวัดสงขลา เพื่อร่วมกันพัฒนาให้เกิดเป็นต้นแบบการทำงานด้านอาหาร ซึ่งได้เสนอต่อคณะกรรมการกำกับทิศทางแผนอาหารเพื่อสุขภาวะและได้รับความเห็นชอบให้ดำเนินการ

กรณีจังหวัดสงขลา ทาง สสส. ได้ประสานกับ ผศ.ดร.พงศ์เทพ สุธีรวิฑู จากมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์และภก.สมชาย ละอองพันธ์ ผู้ประสานงานวิชาการศูนย์พิทักษ์สิทธิผู้บริโภค มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พร้อมทีมงานให้เข้ามาช่วยเป็นทีมเชื่อมประสานระหว่างเครือข่ายในพื้นที่และเครือข่ายหลักด้านอาหารของ สสส. เนื่องจากเป็นนักวิชาการของสถาบันการศึกษาในพื้นที่ เป็นผู้ที่ได้รับการยอมรับจากภาคีเครือข่าย มีความรู้ความเชี่ยวชาญและมีความสามารถด้านการบริหารจัดการ

คณะทำงานได้ประสานงานร่วมกับเครือข่ายด้านอาหารในพื้นที่จนสามารถดำเนินงานจนบรรลุผลตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ คือ ข้อเสนอแผนงาน/โครงการด้านอาหารในพื้นที่จังหวัดสงขลา ที่สอดคล้องกับแผนอาหารเพื่อสุขภาวะ

คณะทำงานโครงการ

1 มกราคม 2556

สารบัญ

เนื้อหา การดำเนินโครงการ

ชื่อโครงการ สนับสนุนการบูรณาการงานอาหารในพื้นที่จังหวัดสงขลา

ความเป็นมา หลักการและเหตุผล

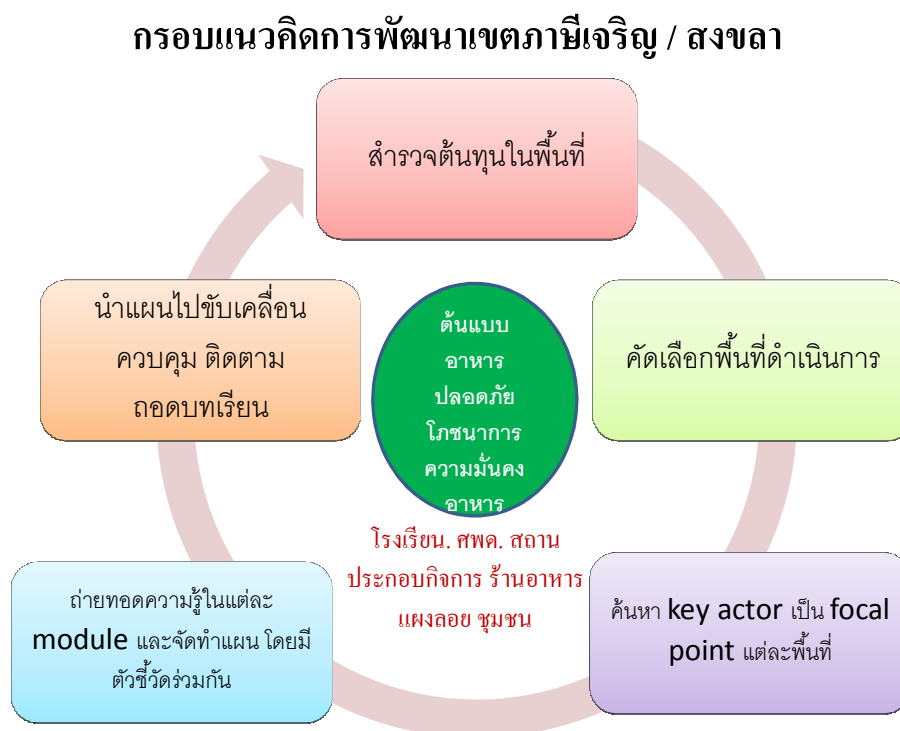
ด้วยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) มีนโยบายสนับสนุนและส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี โดย สสส. ได้ดำเนินงานทั้งแนวทางเชิงรุกเพื่อพัฒนากระบวนการเชิงระบบ และแนวทางเชิงรับ เพื่อสนับสนุนให้คนไทยมีสุขภาพที่ดีนั้น สสส. จึงได้จัดทำแผนอาหารเพื่อสุขภาวะขึ้น เพื่อส่งเสริมการสร้างพฤติกรรมและค่านิยมการบริโภคอาหารของประชากรกลุ่มเป้าหมายให้มีสุขภาวะจากการบริโภคอาหารและโภชนาการที่เหมาะสม อันหมายถึง การมีอาหารที่มีคุณภาพต่อสุขภาวะและโภชนาการอย่างเพียงพอ มีการเข้าถึงอาหารที่ปลอดภัย มีความมั่นคงด้านอาหารอย่างยั่งยืน มีความรู้ความเข้าใจและมีความสามารถในการรู้เท่าทันที่จะเลือกผลิต และเลือกบริโภคอาหารในปริมาณที่เหมาะสมและถูกต้องตามหลักโภชนาการ ไม่ก่อให้เกิดภาวะทุพโภชนาการที่ขาดหรือล้นเกิน ความเสี่ยงและเจ็บป่วยด้วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง โดยเฉพาะโรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคมะเร็ง และมีพัฒนาการและการเรียนรู้ที่สมวัยด้วยอาหารสุขภาพและโภชนาการ

เพื่อให้บรรลุเป้าหมายข้างต้น แผนอาหารเพื่อสุขภาวะกำหนดยุทธศาสตร์ให้สอดคล้องกับองค์ประกอบสำคัญของระบบห่วงโซ่อาหาร ซึ่งประกอบด้วย ระบบการผลิต ระบบการกระจาย และระบบการบริโภคอาหาร และสอดคล้องกับแนวทางการจัดการด้านอาหารของไทยตามแผนยุทธศาสตร์อาหารแห่งชาติทั้ง 3 ด้าน ได้แก่ 1) คุณภาพอาหารและโภชนาการ 2) ความปลอดภัยอาหาร 3) ความมั่นคงอาหาร โดยจะใช้กลไกบูรณาการภายในแผนฯ ผ่านแนวทางการดำเนินงานด้วยการส่งเสริมความรู้ ขับเคลื่อนนโยบาย และสื่อสารขับเคลื่อนสังคม

เครือข่ายหลักด้านอาหารของ สสส. ได้แก่ นมแม่ โภชนาการสมวัย เด็กไทยไม่กินหวาน ร้านอาหารและแผงลอยมาตรฐาน และความมั่นคงทางอาหาร ได้จัดประชุมหารือและพิจารณาเลือกดำเนินงานใน 2 พื้นที่นำร่อง คือ 1) เขตภาษีเจริญ กรุงเทพฯ และ 2) จังหวัดสงขลา เพื่อร่วมกันพัฒนาให้เกิดเป็นต้นแบบการทำงานด้านอาหาร ซึ่งได้เสนอต่อคณะกรรมการกำกับทิศทางแผนอาหารเพื่อสุขภาวะและได้รับความเห็นชอบให้ดำเนินการ โดยมีกรอบแนวคิดการพัฒนาดังแสดงในภาพที่ 1 เหตุผลที่เลือกจังหวัดสงขลาเนื่องจากมีต้นทุนและมีความเข้มแข็งของเครือข่ายในพื้นที่อยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งมีศักยภาพที่จะทำให้เกิดต้นแบบตลอดทั้งห่วงโซ่อาหารให้เห็นเป็นรูปธรรม อย่างไรก็ตามในการพัฒนาพื้นที่จังหวัดสงขลาจำเป็นต้องมีกลไกและกระบวนการเชื่อมประสานเพื่อหนุนเสริมการทำงานร่วมกันระหว่างทั้งเครือข่ายแกน

นำในพื้นที่และภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งการเชื่อมกับเครือข่ายหลักด้านอาหารในส่วนกลาง ที่จะนำเอาองค์ความรู้ เครื่องมือ วิธีการ กิจกรรม ที่มีอยู่ไปใช้ดำเนินงาน

กรอบแนวคิดและยุทธศาสตร์หลัก



ภาพ กรอบแนวคิดการพัฒนางานด้านอาหารในพื้นที่นำร่อง

วัตถุประสงค์และเป้าหมาย

1. เพื่อให้เกิดการพัฒนาแผนบูรณาการอาหาร และแผนกิจกรรมบูรณาการด้านอาหาร ในพื้นที่จังหวัดสงขลา ผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องในพื้นที่
2. เพื่อให้เกิดการเชื่อมประสานเครือข่ายในพื้นที่และภาคส่วนต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ให้ร่วมกันพัฒนาข้อเสนอแผนงานบูรณาการทำงานตลอดทั้งห่วงโซ่อาหารในพื้นที่จังหวัดสงขลา รวมทั้งพัฒนาข้อเสนอโครงการศึกษาติดตามการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมผู้บริโภคและสุขภาพของคนในพื้นที่จังหวัดสงขลา

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินการ

จังหวัดสงขลา

ระยะเวลาดำเนินงาน

วันที่ 7 กันยายน 2555 – 6 มกราคม 2556

ผลการดำเนินงาน

ตลอดระยะเวลา 3 เดือนได้มีกิจกรรมประชุมหารือร่วมกับเครือข่ายในพื้นที่ เพื่อพัฒนายุทธศาสตร์ และแผนบูรณาการด้านอาหาร จังหวัดสงขลา รายละเอียดมีดังนี้

1. การประชุมหารือเครือข่ายในพื้นที่และภาคส่วนต่างๆที่เกี่ยวข้อง

1.1 การประชุมวิเคราะห์ข้อมูลบูรณาการอาหารปลอดภัยจังหวัดสงขลา วันที่ 20 ตุลาคม 2555 ณ ห้องประชุมสถาบันการจัดการระบบสุขภาพ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย คุณนันทกานต์ คดีการ ผศ.ดร.พงศ์เทพ สุธีรัฐภูมิ คุณสมชาย ละอองพันธุ์และคุณวรรณ สุวรรณชาติри ในที่ประชุมได้กำหนดเป้าหมายการดำเนินงาน โดยแบ่งกรอบการทำงานออกเป็น 3 ยุทธศาสตร์ และร่วมค้นหาเครือข่ายที่จะร่วมทำงาน ดังนี้

- ความมั่นคงทางอาหาร เครือข่ายที่ร่วมทำงานประกอบด้วย ร้านครัวใบโหนด, คุณกำราบ พานทอง, ชุมชนบ้านสวนกงตำบลนาทับและองค์การบริหารส่วนตำบลควนรู

- อาหารปลอดภัย เครือข่ายที่ร่วมทำงานประกอบด้วย อาจารย์ภานุ พิทักษ์เผ่า, สมาคมสมาพันธ์ธุรกิจการท่องเที่ยวจังหวัดสงขลา, ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารเทศบาลนครหาดใหญ่และเมืองหาดใหญ่, ร้านครัวใบโหนด, สมาคมผู้บริโภครจังหวัดสงขลาและศูนย์พิทักษ์ผู้บริโภคจังหวัดสงขลา

- โภชนาการและโรคอ้วน เครือข่ายที่ร่วมทำงานประกอบด้วย รศ.พญ.ลัดดา เหมาะสุวรรณ, ผศ.ดร.ทพญ.อังคณา เรียรมนตรี

และมีแนวทางดำเนินโครงการ ดังนี้

- จัดประชุมจัดทำแผนยุทธศาสตร์ความมั่นคงทางอาหาร โดยมีเครือข่ายที่จะร่วมระดมความคิดเห็น ประกอบไปด้วย ร้านครัวใบโหนด เครือข่ายคุณกำราบ พานทอง เครือข่ายตำบลควนรูและเครือข่ายบ้านสวนกงตำบลนาทับ โดยกำหนดหัวข้อในการระดมความคิดเห็น ได้แก่ เครือข่ายดำเนินกิจกรรมอะไรอยู่ ต้องการการพัฒนาในเรื่องอะไร ต้องการปฏิบัติการเรื่องอะไรบ้าง และจะมีวิธีการสื่อสารอย่างไรบ้าง

- จัดประชุมจัดทำแผนอาหารปลอดภัย โดยมีเครือข่ายที่จะเข้าร่วมระดมความคิดเห็น ประกอบด้วย ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์เขต 12 สงขลา, อาจารย์ภานุ พิทักษ์เผ่า, สำนักงานสาธารณสุข

จังหวัดสงขลา, สมาคมสมาพันธ์ธุรกิจการท่องเที่ยวจังหวัดสงขลา, เทศบาลนครหาดใหญ่, เทศบาลนครสงขลา, มูลนิธิชุมชนสงขลา, และร้านครัวโบโนนค

- จัดประชุมจัดทำแผนโภชนาการและโรคอ้วน โดยมีรศ.พญ.ลัดดา เหมาะสุวรรณ, ผศ.ดร. ทพญ.อังคณา เขียวมนตรี ร่วมกันพัฒนาแผน โภชนาการ

1.2 การประชุมจัดทำแผนยุทธศาสตร์ด้านโภชนาการและโรคอ้วน วันที่ 22 ตุลาคม 2555 ณ ห้องประชุมสถาบันการจัดการระบบสุขภาพ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย ผศ.ดร. พงศ์เทพ สุธีรวุฒิ, รศ.พญ.ลัดดา เหมาะสุวรรณ, ผศ.ดร.ทพญ.อังคณา เขียวมนตรี, คุณจุฑา สังขชาติ, คุณวาทิ ชุกดี, คุณบาริยะ ยาคำ คุณนันทกานต์ คติการและคุณวรรณ สุวรรณชาติ ในที่ประชุมได้มีการ



แลกเปลี่ยนถึงพื้นที่ต้นแบบในการจัดการด้านโภชนาการในชุมชน คณะทันตแพทยศาสตร์ได้ดำเนินโครงการรณรงค์เด็กได้ไม่กินหวานในตำบลกงหรา จังหวัดพัทลุง ซึ่งชุมชนมีกลุ่มปลูกผักปลอดสารเคมีและนำผลผลิตมาขายให้กับศูนย์เด็กเล็กเพื่อประกอบเป็นอาหารกลางวัน มีการดำเนินกิจกรรมให้ความรู้ด้านโภชนาการ วิเคราะห์คุณค่าทางอาหาร รณรงค์การกินอาหารที่มี

ประโยชน์ และใช้วิธีการสื่อสารสาธารณะเพื่อให้ชุมชนมีการรับรู้ข้อมูล ซึ่งผู้ที่ทำหน้าที่สื่อสารข้อมูลคือครูศูนย์เด็กเล็ก ในขณะที่สมาคมผู้บริโภครจังหวัดสงขลา มีการดำเนินกิจกรรมรณรงค์ให้ความรู้เรื่องฉลากโฆษณา โดยใช้อาสาสมัครในการสื่อสารข้อมูล ทั้งนี้แผนโภชนาการจึงควรกำหนดเป้าหมายการทำงาน เช่น กำหนดว่า ปี 57 เด็กจังหวัดสงขลาได้รับการดูแลก่อนตั้งครรภ์ โดยมีแนวทางการทำงานเริ่มตั้งแต่มothers จะต้องดูแลสุขภาพของพ่อแม่เด็ก มีการจัดทำชุดความรู้ มีโรงเรียนพ่อแม่และมีกองทุนที่ใช้ดำเนินงานระยะตั้งครรภ์ จะต้องสนับสนุนการทำงาน บทบาทของ รพ.สต, อสม. อปท., และโรงพยาบาล และระยะนมแม่ แรกเกิด- 6 เดือน จะดูแลอาหารตามวัย โดยมีศูนย์เด็กเล็ก, โรงเรียน, และครอบครัว ซึ่งแนวทางการทำงานต้องหาพื้นที่และเครือข่ายที่ร่วมทำงาน เช่น หน่วยงานสาธารณสุข ศูนย์เด็กเล็ก โรงเรียน จัดทำเครื่องมือ และชุดความรู้

1.3 การประชุมจัดทำยุทธศาสตร์ความมั่นคงทางอาหารจังหวัดสงขลา วันที่ 23 ตุลาคม 2555 ณ ห้องประชุมสถาบันการจัดการระบบสุขภาพ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย

ผศ.ดร.พงศ์เทพ สุธีรวุฒิ, คุณนันทกานต์ คติการ, คุณถัน จุลนวล, ผศ.ดร.ปราโมทย์ แก้ววงศ์ศรี, อาจารย์วิวัฒน์ ฤทธิมา, คุณเมธา บุญยประวิตร, คุณอัญญา บุญยก, คุณสุริย์รัตน์ ชัยเชื้อ, คุณสมนึก นุ่นด้วง, คุณสามารถ สระแก้ว, คุณรัตนา วงษ์นิกร, คุณดลนภา สุวรรณรัตน์, คุณศุภาดา ทองธรรมชาติ, อาจารย์ปารยพิรัชย์ จันทศ, อาจารย์ไพฑูรย์ ศิริรักษ์และคุณวรรณ สุวรรณชาติ การประชุมในครั้งนี้เครือข่ายที่เข้าร่วมประชุมได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นถึงกิจกรรมที่ดำเนินการอยู่ในพื้นที่และกิจกรรมที่จะดำเนินการในอนาคต ดังนี้



- ต.เชิงแส อ.กระแสดินธุ์ จ.สงขลา อยู่ในเขตลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมและประมงพื้นบ้าน กิจกรรมที่เครือข่ายมีการดำเนินกิจกรรมอยู่แล้ว ได้แก่ การปลูกข้าวอินทรีย์ ไร่นาสวนผสม การปลูกผักอินทรีย์ แปลงสมุนไพร ซึ่งผลผลิตจากแปลงสมุนไพรได้มีการนำไปขายแก่โรงพยาบาลระโนด เพื่อกิจกรรมที่ดำเนินการได้ดำเนินการควบคู่กันไปกับกลุ่มออมทรัพย์ ซึ่งในอนาคตกิจกรรมที่ต้องการดำเนินการในพื้นที่ ได้แก่ การสำรวจความอุดมสมบูรณ์ของแหล่งอาหารในชุมชน เช่น แหล่งน้ำธรรมชาติ พันธุ์ปลาน้ำจืด และไก่พื้นเมือง รมรงค์ให้มีการปลูกข้าวอินทรีย์ในพื้นที่โซนโหนดนาเล (คาบสมุทรสทิงพระ) และการกำหนดกติกาของชุมชนในการอนุรักษ์และขยายพันธุ์ปลา

- ต. ชะแล้ อ. สิงหนคร จ.ทუნเดิมของตำบลชะแล้มีธรรมชาติที่สวยงามซึ่งเป็นแผนแม่บทในการดำเนินชีวิตของคนในตำบล มีแหล่งเรียนรู้ด้านเศรษฐกิจพอเพียง มีการทำนาอินทรีย์จำนวน 100 กว่าไร่ มีการดำเนินกิจกรรมให้ครัวเรือนเปลี่ยนพฤติกรรม ไม่สูบบุหรี่ ไม่ดื่มเหล้า ซึ่งมีหน่วยงานภาควิชาการโดยคณะเกษตรศาสตร์ คณะพยาบาล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ให้การสนับสนุนจะดำเนินกิจกรรมด้านการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมด้านสุขภาพของชุมชน สำหรับแผนที่จะดำเนินการในอนาคต ได้แก่ 1) แผนพัฒนาเพื่อผลิตวัตถุดิบความมั่นคงทางอาหารในแนวทางอาหารปลอดภัย โดยจะพัฒนาระบบฐานข้อมูลและสร้างการมีส่วนร่วมการใช้ประโยชน์ที่ดิน การบริหารจัดการน้ำระดับตำบล ธนาคารต้นไม้เพื่ออนุรักษ์พันธุ์พืชพื้นบ้าน การขยายพื้นที่เกษตรอินทรีย์ในชุมชนซึ่งมีทั้งนาข้าว ผักและสัตว์ และขยายผลการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ

พันธุ์พืช สัตว์พื้นบ้านในโรงเรียนชะเล้งนิมิตวิทยา 2) แผนการแปรรูปวัตถุดิบและการจำหน่ายวัตถุดิบอาหาร เพื่อการบริโภคในชุมชน โดยจัดทำตลาดสีเขียว ร้านอาหารเพื่อสุขภาพ คริวเรือนเกษตรอินทรีย์และร้านค้าปลีกเพื่อชุมชนปลอดภัยด้านการบริโภค 3) แผนการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภคที่เสี่ยงต่อสุขภาพของคนทุกช่วงวัย โดยดำเนินกิจกรรมโรงเรียนพ่อแม่ โภชนาการแม่และเด็ก เด็กเล็ก เด็กประถมวัย การลดอาหารขยะในวัยรุ่น คนทำงาน เมนูผู้ป่วยเรื้อรัง คริวเรือนปรับเปลี่ยนพฤติกรรม หมู่บ้านปรับเปลี่ยนพฤติกรรมและส่งเสริมสนับสนุนการดำเนินงานกิจกรรมเครือข่ายภายในชุมชนตามตัวชี้วัดธรรมนูญสุขภาพตำบลชะเล้ง 4) แผนพัฒนาศักยภาพแกนนำชุมชน คณะทำงาน โดยดำเนินกิจกรรมพัฒนาศักยภาพแกนนำการจัดการ 14 ระบบสุขภาพชุมชน และพัฒนาศักยภาพแกนนำคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค 5) แผนสื่อสารประชาสัมพันธ์ โดยดำเนินกิจกรรมสมัชชาสุขภาพความมั่นคงทางอาหารประจำปี จัดทำรายการวิทยุโทรทัศน์สาธารณะ จดหมายข่าว ป้ายไว้นิต และการพัฒนาระบบข้อมูลกลางตำบลชะเล้ง

- การมีส่วนร่วมความมั่นคงทางอาหารให้มีโภชนาการสมวัยตามช่วงอายุ โดยดำเนินกิจกรรมนมแม่และเด็ก เมนูอาหารตามช่วงวัย ซึ่งบูรณาการการทำงานร่วมกับเทศบาลตำบลชะเล้งและโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลชะเล้ง (ดำเนินโครงการโรงเรียนพ่อแม่) และส่งเสริมและขยายพื้นที่การทำนาอินทรีย์ในชุมชน โดยพัฒนาการใช้ประโยชน์จากที่ดินร่วมกัน สร้างมาตรการท้องถิ่นในการกำหนดพื้นที่ทำนาอินทรีย์

- ต.เขาพระ อ.รัตนบุรี จ.สงขลา มีทุนเดิมในพื้นที่เรื่องการรณรงค์อนุรักษ์พันธุ์พืชท้องถิ่น พืชป่าในสวนยาง (เปลี่ยนสวนยางเป็นป่ายาง) การจัดทำธนาคารต้นไม้ในชุมชน และการขับเคลื่อนธรรมนูญกลุ่มน้ำรัตนบุรี สำหรับกิจกรรมที่จะดำเนินการ ได้แก่ การเพิ่มพื้นที่สวนยางเป็นป่ายางโดยใช้ฐานของกลุ่มออมทรัพย์ กลุ่มผู้สูงอายุ การขยายพันธุ์ไม้พืชมงคลโดยกลุ่มธนาคารต้นไม้ การทำกองทุนความมั่นคงทางอาหาร และการขับเคลื่อนธรรมนูญน้ำรัตนบุรี

- คริวไบโหนด อ.สิงหนคร จ.สงขลา เป็นแหล่งเรียนรู้เรื่องความมั่นคงทางอาหารในชุมชน มีการเชื่อมโยงวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น โดยผลิตเป็นตำรา คำรับอาหารเพื่อสุขภาพ มีตลาดนัดขายผักปลอดสารเคมีและผลักดันให้เกิดตลาดสดในชุมชนเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ด้านนโยบายอาหารให้กับเครือข่าย ซึ่งเป้าหมายที่จะเกิดขึ้น คือการเกิดตลาดชุมชนเมือง เป็นพื้นที่สาธารณะในการแลกเปลี่ยนนโยบาย และการสร้างเครือข่ายผู้ผลิตโดยวิถีชุมชน

- ต.ควนรู อ.รัตนบุรี จ.สงขลา ได้มีการทำกิจกรรมธนาคารอาหารในชุมชนโดยองค์การบริหารส่วนตำบลควนรู ซึ่งกิจกรรมที่จะดำเนินการต่อ คือ การรณรงค์อนุรักษ์พันธุ์พืชท้องถิ่น (ผักเหนาะ) การขยายผล

การธนาคารอาหารในระดับครัวเรือน โดยการส่งเสริมการปลูกผักกินเอง การขยายแหล่งเรียนรู้ของธนาคารอาหาร การส่งเสริมให้มีตลาดผักพื้นบ้าน อาหารและยา การพัฒนาแปลงผลิตเมล็ดพันธุ์พืช การออกกฎหมายท้องถิ่นในการใช้ประโยชน์ของที่ดินด้านการผลิตพืชอาหาร และการพัฒนากองทุนธนาคารอาหาร

- ต.ควนเนียง อ.รัตภูมิ จ.สงขลา จะดำเนินกิจกรรมการฟื้นฟูความหลากหลายด้านพืชท้องถิ่นในแปลงเกษตร และการพัฒนาศูนย์การเรียนรู้ด้านพืชสมุนไพร พันธุ์ไม้ และการแปรรูปทางการเกษตร

- ต.สทิงพระ อ.สทิงพระ จ.สงขลา โดยศูนย์เรียนรู้ภูมิปัญญาชาวกบก มีเป้าหมายในการรวบรวมภูมิปัญญาอาหารและขนมพื้นบ้านและการวิเคราะห์คุณค่าทางอาหารของเครื่องแกงและขนมพื้นบ้าน กิจกรรมที่จะทำ สำรวจข้อมูลอาหาร เครื่องแกงทำมือ ขนมพื้นบ้าน สัมมนาเรื่องอาหารและขนมพื้นบ้าน รอบลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา และการจัดทำตำรา เอกสารเกี่ยวกับขนมรอบลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา โดยเฉพาะขนมที่มาจากตาลโตนด

- ศูนย์เรียนรู้วิถีธรรมชาติ อำเภอจะนะ เป็นเครือข่ายการทำงานของชุมชนที่ได้รับผลกระทบจากแผนพัฒนา 3 เหลี่ยมเศรษฐกิจ จึงมีแนวทางในการดำเนินกิจกรรม 1) การขยายผลการทำฐานข้อมูลเกี่ยวกับทรัพยากรทางทะเลรอบอ่าวจะนะ 2) การสร้างปฏิบัติการอนุรักษ์ฟื้นฟูทรัพยากรทางทะเลรอบอ่าวจะนะ 3) การสร้างกระบวนการเรียนรู้ของเด็กและเยาวชน โดยใช้เครื่องมือ ละคร นิทาน นักข่าวพลเมือง 4) การสร้างระบบสื่อสารสาธารณะผ่านวิทยุชุมชนและสวนสนวนไทยพีบีเอส 5) ผลักดันมาตรการของชุมชนด้านการอนุรักษ์ทรัพยากรแหล่งอาหารทางทะเล

- ชุดงานวิจัยสนับสนุนยุทธศาสตร์ความมั่นคงทางอาหาร เรื่อง กระบวนการนโยบายสาธารณะด้านความมั่นคงทางอาหารเพื่อพัฒนารูปแบบกระบวนการนโยบายการได้มาซึ่งข้อเสนอยุทธศาสตร์แผนบูรณาการหน่วยงานระดับจังหวัด และการวิจัยเรื่องผลกระทบจากประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (ASEAN Economic Community หรือ AEC) และเขตการค้าเสรีหรือข้อตกลงทางการค้าเสรี (Free Trade Agreement หรือ FTA) มีขั้นตอนการดำเนินงาน คือ การสำรวจข้อมูลกระบวนการกำหนดนโยบายความมั่นคงทางอาหาร ระดมความคิดเห็นจากหน่วยงานและ ไซนพื้นที่และจัดทำนโยบายสาธารณะความมั่นคงทางอาหาร

- การพัฒนางานสื่อสารสาธารณะ ผ่านวิทยุชุมชน และทีวี ออนไลน์ เพื่อสร้างความเข้าใจกับคนในสังคมและแลกเปลี่ยนความรู้ด้านความมั่นคงทางอาหารให้กับเครือข่าย

1.4 การประชุมจัดทำแผนยุทธศาสตร์อาหารปลอดภัยจังหวัดสงขลา วันที่ 26 ตุลาคม 2555 ณ ห้องประชุมสถาบันการจัดการระบบสุขภาพ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย ผศ.ดร. พงศ์เทพ สุธีรัฐ, คุณนันทกานต์ คติการ, คุณอุดมลักษณ์ บุญนวล, คุณนฤมล วีระพันธ์, คุณสุชาดา ศรีประสิทธิ์, อาจารย์ภานุ พิทักษ์เผ่า, นายสัตวแพทย์จักรพันธ์ มากสุวรรณ, คุณภัทรวดี แก้วประดิษฐ์, คุณสุณี แซ่เจีย, คุณสมพร สิริโปรณานนท์, คุณแอนทีนา คำคล้าย, คุณสุกัญญา ไมตรีแก้ว, คุณสุภาดา ทองธรรมชาติ, คุณรัตนา วงษ์นิกร, คุณคลนภา สุวรรณรัตน์, คุณสามารถ สระกะวี, คุณมูติตา นิลรัตน์และคุณวรรณฯ สุวรรณชาติ ซึ่งหน่วยงานที่เข้าร่วมประชุมได้แลกเปลี่ยนบทบาทการทำงานอาหารปลอดภัย ดังนี้



- เครือข่ายเกษตรกรอินทรีย์วิถีไท สามารถกระจายผลผลิตสู่อุทยานอาหาร ได้แก่ อาหารจำพวกพืชผัก ผลไม้ เครือข่ายประมง พื้นบ้านอาหารสามารถกระจายอาหารจำพวกปลา ทะเล และเนื้อสัตว์ และมีการจัดทำตำรับอาหาร เพื่อสุขภาพ

- สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ จังหวัดสงขลา มีการรวบรวมฐานข้อมูลเกี่ยวกับ

รายชื่อเกษตรกรของจังหวัดสงขลา ที่ประกอบด้วยข้อมูลแปลงผลิตพืชผัก ฟาร์มเลี้ยงสัตว์

- สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรที่ 8 จังหวัดสงขลา เป็นหน่วยงานที่ดำเนินการเก็บตัวอย่าง พืชผัก เนื้อสัตว์ ตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีตกค้างปีละ 1 ครั้ง

- หน่วยงานภาครัฐที่ประกอบด้วย ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์สงขลา สำนักงานสาธารณสุข จังหวัดสงขลา จะเป็นหน่วยงานในการประกันคุณภาพสินค้า มาตรฐานอาหาร

- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา มีการติดตามตรวจเยี่ยมแปลงผลผลิตการเกษตรกรที่ ทำการส่งผลิตให้กับโรงครัวโรงพยาบาลหาดใหญ่และโรงพยาบาลสงขลา

ซึ่งที่ประชุมได้กำหนดยุทธศาสตร์อาหารปลอดภัย โดยการทำอุทยานอาหารที่มีอาจารย์ภานุ พิทักษ์เผ่าและเครือข่ายเกษตรกรอินทรีย์วิถีไท โดยมีการดำเนินกิจกรรม ดังนี้

- รูปแบบอุทยาน 1) สร้างเครือข่ายผู้ผลิตที่ปลูกข้าว ผักพื้นบ้าน และผลไม้ 2) การสร้างเครือข่ายผู้บริโภค 3) แหล่งเรียนรู้ เรื่องเกษตรกรอินทรีย์ การทำแก๊สชีวภาพ แปลงสาธิตสวนผักคนเมือง การทำปุ๋ยหมัก การทำสมุนไพร และการทัศนจรแหล่งผลิตแปลงเกษตร 4) พื้นที่สาธารณะ มีลานวัฒนธรรมเพื่อ

ทำกิจกรรมวาดภาพศิลปะ เวทีแลกเปลี่ยนระหว่างเครือข่าย 5) ศูนย์อาหาร ร้านอาหารเพื่อสุขภาพ 6) จุดแลกเปลี่ยนสินค้า ผลผลิตของเครือข่าย 6) แหล่งท่องเที่ยวทางอาหาร

- พื้นที่นำร่อง จะมีเทศบาลนครหาดใหญ่ หรือ เทศบาลนครสงขลา
- การบริหารจัดการ การบริหารโดยรูปแบบกองทุนชุมชน โดยการเปิดขายหุ้นให้กับ

ประชาชนและเครือข่ายเกษตรกร บริหารจัดการโดยคณะกรรมการกองทุน

1.5 การประชุมระดมความคิดเห็นแผนยุทธศาสตร์การบูรณาการงานอาหารในจังหวัดสงขลา วันที่ 9

พฤศจิกายน 2555 ณ ห้องประชุมเกษมสันต์ โรงแรมโกลเด้นคราวน์ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย ผศ.ดร. พงศ์เทพ สุธีรวุฒิ, คุณสมชาย ละอองพันธ์, คุณนันทกานต์ คดีการ, คุณมูตีดา นิลรัตน์, คุณขวัญฤดี ปานนุ้ย, คุณสุวรรณา ชูลักษณะเดชา, คุณอภิรักษ์ ชนะกช, คุณถัน จุลนวน, คุณพรณี บัวจัน, คุณภัทรวดี แก้วประดิษฐ์, คุณสุทธฉญา ศรประสิทธิ์, คุณอุดมลักษณ์ บุญนวล, คุณนฤมล วีระพันธ์, คุณประเทือง ทองเจือเพชร, คุณวาที ชูคดี, คุณจุฑา สังขชาติ, คุณชโลม เกตุจินดา, คุณบาริยะ ยาดำ, คุณสมพร สิริโบราณานนท์, คุณสามารถ สระแก้ว, คุณอัยฉา บุญบงค์, คุณเมธา บุญยประวิตร, อาจารย์ปารยพิรัชย์ จันเทศ, คุณกิตติภพ สิทธิสว่าง, คุณโตมร อภิวันทนากร, คุณรัตนสุดา ถาวรรัตน์, อาจารย์กานู พิทักษ์เผ่า, คุณวรรณิศา จันทรหอม, คุณสง่า ดามาพงษ์, คุณวรลักษณ์ คงหนู, คุณวุฒิพงษ์ ปริดาภัทรพงษ์, ทพญ.ปิยะดา ประเสริฐสม, คุณศุสดี จันทรบาง, คุณวิฑูรย์ เลี่ยนจำรูญ, คุณสุวาริ พัดเย็น, คุณฐนิวัฒน์ธรม กุลมงคล, คุณธีรวัฒน์ อภิปรัชญาจิตกุล, คุณนันทยา ดอนสวัสดิ์, คุณดลนภา สุวรรณรัตน์, คุณศุภดา สุวรรณรัตน์, คุณรัตนาวงษ์นิกร, คุณสุรีย์รัตน์ ชัยเชื้อ, คุณจรัญ อรุณพันธ์, คุณกำราบ พานทอง, และคุณวรรณิศา สุวรรณชาติ จากการประชุมนำเสนอแผนบูรณาการอาหารจังหวัดสงขลา ซึ่งคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิได้ให้ข้อเสนอแนะดังนี้ จัดหมวดหมู่ตัวชี้วัดแต่ละด้านให้สอดคล้องกับเครือข่ายและควรมีกลไกการทำงานเพื่อผลักดันการทำงานบูรณาการอาหารในพื้นที่จังหวัดสงขลา



1.6 การประชุมพัฒนาโครงการติดตามผลการบูรณาการระบบอาหารและโภชนาการ วันที่ 30 พฤศจิกายน 2555 ณ ห้องประชุมสถาบันการจัดการระบบสุขภาพ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย คุณสมชาย ละอองพันธ์, คุณถัน จุลนวล, รศ.พญ. ถัดดา เหมาะสุวรรณ, ผศ.ดร. ทพญ.ณัฐพร ยูวงศ์, คุณไพศัลย์ บังหมัด, คุณเจริญ รัตนสุวรรณ, คุณดวงพร พูนมาน, คุณอุไรวรรณ อุทัย, คุณสินีนานู ทองคำ, คุณบังอร พุทธกุล, คุณชญัญญากั กสิริชั้นชน, คุณคำนึ่ง ศรีสุวรรณ, คุณสุนิษา คงสม, คุณพรณี เลิศเดชานนท์, คุณศศิธร จันทโร, คุณพิมพ์ชนิสร หนูวิไลใส, คุณนันทกานต์ คดีการและคุณวรรณาสุวรรณชาติ การประชุมในวันนี้ได้กำหนดพื้นที่การทำงานใน 2 ตำบล คือ ตำบลชะแล้และตำบลควนรู โดยออกแบบการทำงาน ดังนี้

- พื้นที่ดำเนินกิจกรรมให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ใน 3 ด้าน คือ ความมั่นคงทางอาหาร อาหารปลอดภัยและ โภชนาการ ทั้งนี้กิจกรรมจะต้องเลือกกลุ่มอายุที่จะทำ และมีการประเมินตนเองของชุมชนร่วมกับ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก, รพ.สต., ทั้งนี้จะต้องมีการประเมินในทุกปี
- งานวิจัยติดตามการเปลี่ยนแปลงด้านโภชนาการ โดยกำหนดกิจกรรม1)เก็บข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับข้อมูลส่วนบุคคล พฤติกรรมการบริโภค เช่น การให้นม อาหาร เครื่องดื่ม ขนม และภาวะโภชนาการ เช่น น้ำหนัก ส่วนสูง รอบเอว ความดัน เจาะเลือด ภาวะซีด ไอโอดีน ไขมัน และตรวจปัสสาวะ



1.7 การประชุมพัฒนาแผนงานอุทยานอาหารเพื่อสุขภาพ วันที่ 30 พฤศจิกายน 2555 ณ ห้องประชุมสถาบันการจัดการระบบสุขภาพ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย ผศ.ดร.พงศ์เทพ สุธีรวุฒิ, คุณสุรพล กัมพลานนท์วัฒน์, อาจารย์กานู พิทักษ์เผ่า, คุณพรณี บัวจันและคุณสมชาย ละอองพันธ์ ที่ประชุมได้กำหนดแนวทางหารือกับเทศบาลนครหาดใหญ่เรื่องการสนับสนุนการทำอุทยานอาหารและอุทยานอาหารควรใช้แนวทางทางธุรกิจในการดำเนินงานเพื่อการยั่งยืน

1.8 การประชุมนำเสนอความก้าวหน้าแผนการดำเนินงานบูรณาการงานอาหารในพื้นที่จังหวัดสงขลาต่อคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิของแผนงานสุขภาพด้านอาหาร สสส. วันที่ 10 ธันวาคม 2555 ณ ห้องประชุม นานเจ้าสุโขทัย โรงแรมบีพีหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา



มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย ผศ.ดร. พงศ์เทพ สุธีรัฐดิ, คุณสมชาย ละอองพันธุ์, รศ.พญ.ลัดดา เหมาะสุวรรณ, คุณนันทกานต์ คติการ, คุณถัน จุลนวล, คุณสุวรรณา ชูลักษณะเดชา, คุณถัน จุลนวล, คุณพรณี บัวจิ้น, คุณสุคชญา ศรีประสิทธิ์, คุณอุดมลักษณ์ บุญนวล, คุณจุฑา สังขชาติ, คุณชโลม เกตุจินดา, คุณบาริยะ ยาคำ, คุณสามารถ สระแก้ว, อาจารย์ปารยพิรัชย์ จันทร์เทศ, อาจารย์วิวัฒน์ ฟูริมา, คุณเจริญ รัตนสุวรรณ, อาจารย์เทพรัตน์ จันทพันธ์, คุณสุทธิพงษ์ สังข์ เศรษฐ์, คุณชัยวุฒิ เกิดชื่น, คุณสุวรรณี เกิดชื่น, ผศ.ดร.กิตติ กันภัย, คุณสง่า ดามาพงษ์, คุณวรลักษณ์ คงหนู, คุณวุฒิพงษ์ ปริดาภัทรพงษ์, คุณถนอมจิตร พัฒนศิลป์, คุณจงกลณี วิทยารุ่งเรืองศรี, คุณธีรวัฒน์

อภิปรัชญานิติกุล, คุณวรภัทร ไผ่แก้ว, คุณพัชรากร ไทยช่วย, คุณวิโรจน์ เลื่อนรม, คุณสุรพล กัมพลานนท์ วัฒน์, คุณนันทยา ดอนสวัสดิ์, คุณคลนภา สุวรรณรัตน์, คุณศุภดา สุวรรณรัตน์, คุณรัตนา วงษ์นิกร, คุณสุรีย์ รัตน์ ชัยเชื้อ, คุณเจริญ อรุณพันธุ์, คุณกำราบ พานทอง, และคุณวรรณ สุวรรณชาติ การประชุมในครั้งนี้ คณะกรรมการฯ ได้ข้อเสนอเพื่อการปรับปรุงแผนบูรณาการอาหารในพื้นที่จังหวัดสงขลา ดังนี้ กำหนดจุดหมายภายใน 2 ปี โดยแบ่งเป็น 6 เดือนว่าจะเห็นอะไร และควรจัดโครงสร้างการทำงานเพื่อให้มีการบริหารจัดการ โครงการ กำกับทิศทางการทำงานให้เป็นไปตามเป้าหมายที่วางไว้

2. จัดทำแผนที่ (Mapping) สุขภาวะด้านอาหารในพื้นที่จังหวัดสงขลา

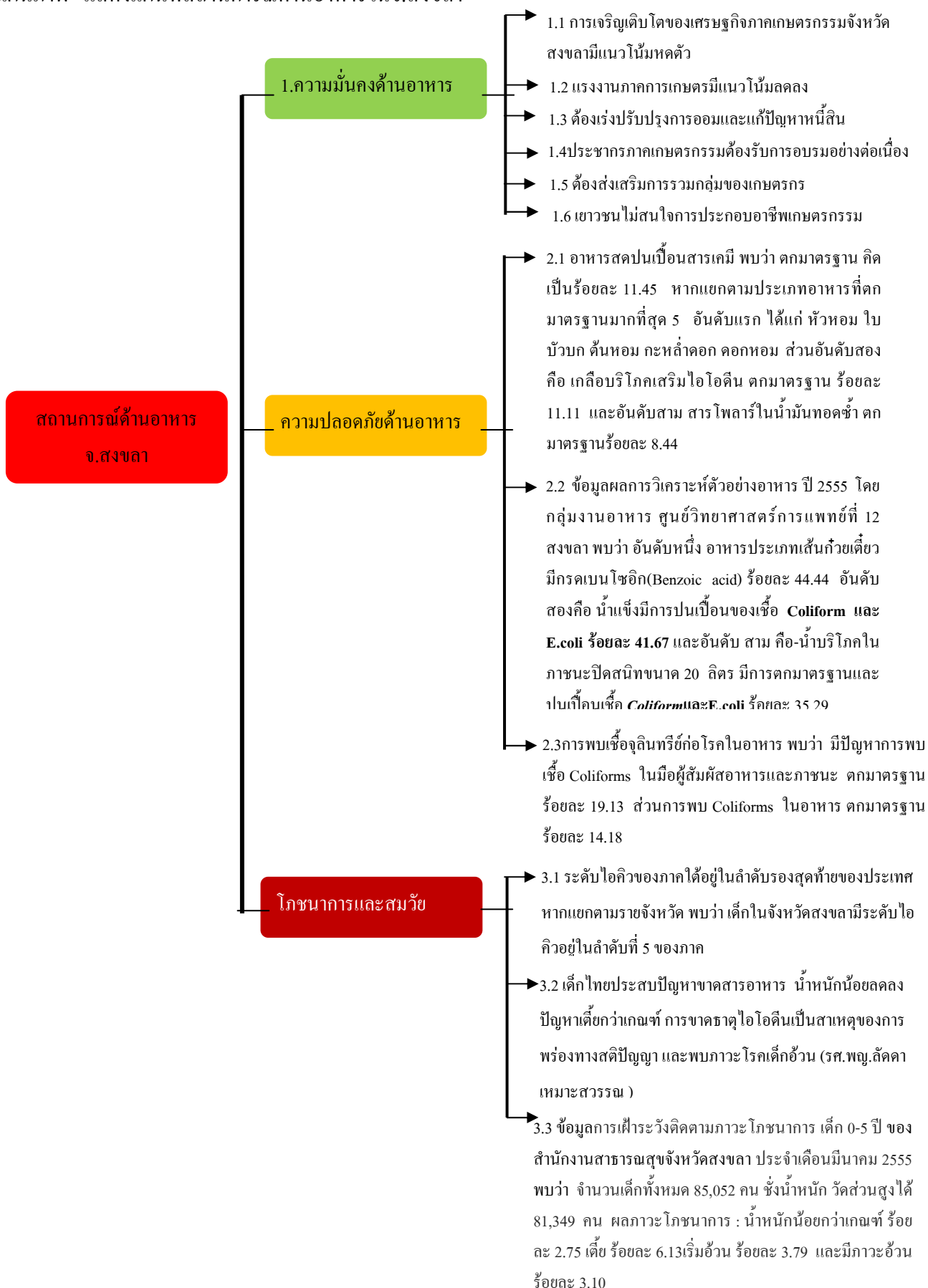
คณะทำงานได้ทบทวนข้อมูลด้านอาหารเพื่อจัดทำเป็นแผนที่สุขภาพด้านอาหารเป็นปัจจัยนำเข้า (Input) โดยกระบวนการลงพื้นที่เก็บข้อมูลเครือข่าย และข้อมูลสถานการณ์ด้านอาหารในพื้นที่จังหวัดสงขลา ระหว่างวันที่ 1 ตุลาคม 2555 เป็นระยะเวลา 1 เดือน

เครื่องมือที่ใช้ : แบบสอบถามและสัมภาษณ์ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารของหน่วยงาน องค์กรและภาคีเครือข่ายและใช้เทคนิค Snowball แล้วนำมาวิเคราะห์สังเคราะห์เป็นข้อมูลใน 4 ประเด็น ประกอบด้วย

1. สถานการณ์เกี่ยวกับความมั่นคงด้านอาหารของจังหวัดสงขลา
2. สถานการณ์เกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร
3. สถานการณ์ภาวะโภชนาการและการเติบโตที่สมวัย
4. ศักยภาพเครือข่าย
5. นวัตกรรม ชุดความรู้ สิ่งที่เป็นตัวอย่างที่ดีของเครือข่าย
6. การจัดทำฐานข้อมูลแผนที่สุขภาพด้านอาหาร และเผยแพร่ผ่านระบบออนไลน์เว็บไซต์เครือข่าย

องค์กรผู้บริโภคภาคใต้ www.consumersouth.org เพื่อความสะดวกต่อการเข้าถึงและนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป

แผนภาพ แสดงแผนที่สถานการณ์ด้านอาหารในจ.สงขลา



รายละเอียดของแต่ละประเด็น มีดังนี้

1.สถานการณ์เกี่ยวกับความมั่นคงด้านอาหารของจังหวัดสงขลา

คณะทำงานดำเนินการทบทวนข้อมูลแผนแม่บทพัฒนาการเกษตรจังหวัดสงขลา ปี 2555-59 จัดทำโดย มหาวิทยาลัยทักษิณ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสงขลา พบข้อมูลที่น่าสนใจเกี่ยวกับประเด็นด้านความมั่นคงด้านอาหารจังหวัดสงขลา ดังนี้

จังหวัดสงขลาเป็นแหล่งผลิตพืชการเกษตรที่สำคัญจังหวัดหนึ่งของภาคใต้ สินค้าที่สำคัญ ได้แก่ ยางพารา ข้าว ไม้ผลต่าง ๆ และเป็นเมืองศูนย์กลางการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเล ผลผลิตจากภาคเกษตรของจังหวัดสงขลา มีมูลค่าเป็นอันดับ 2 รองจากสาขาอุตสาหกรรม จึงเป็นภาคการผลิตที่สำคัญของจังหวัด ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการเกษตร และการทำประมง

ก. การเจริญเติบโตของเศรษฐกิจภาคเกษตรกรรมจังหวัดสงขลามีแนวโน้มหดตัว อัตราการขยายตัวภาคเกษตรกรรมจากปี 2549 ถึงปี 2553 ตามราคาประจำปี 2531หดตัวอย่างต่อเนื่อง เปรียบเทียบกับอัตราการขยายตัวของผลิตภัณฑ์มวลรวมของจังหวัด จากปี 2549 ถึงปี 2551 หดตัวลงแล้วขยายตัวในปี 2552 และ 2553 ในอัตราที่เพิ่มขึ้น ทั้งนี้เนื่องจากผลผลิตภาคเกษตรกรรมต้องอาศัย ปัจจัยทางธรรมชาติ เช่น ดินฟ้าอากาศ ปริมาณน้ำฝนเป็นสำคัญ ความแปรปรวนของปัจจัยเหล่านี้ทำให้เกิดฝนแล้ง น้ำท่วม โรคระบาด ซึ่งมีผลต่อการเจริญเติบโตของสินค้าภาคเกษตร

ข. แรงงานภาคเกษตรมีแนวโน้มลดลง

จากการสำรวจข้อมูลโดยการสัมภาษณ์และการประชุมกลุ่มย่อยในพื้นที่จังหวัดสงขลา ทราบว่าคนหนุ่มสาวออกจากบ้านและไม่ทำการเกษตร ส่งผลให้แรงงานภาคเกษตรมีแนวโน้มลดลง ประกอบกับ สมาชิกในครัวเรือนมีแนวโน้มอายุเพิ่มขึ้น เข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ สอดคล้องกับรายงานการศึกษาการเปลี่ยนแปลง โครงสร้างประชากรกับภาคการผลิตจังหวัดสงขลา ของจริยภัทร รัตโนภาส และ วิทวัส เหมทานนท์ ชุดโครงการมิติทางเศรษฐกิจของการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากร สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) โดยใช้ข้อมูลการสำรวจภาวะการทำงานระหว่างปี พ.ศ. 2528-2550 ทำให้สามารถสรุปได้ว่า ภาคเกษตรกรรม การล่าสัตว์ และการป่าไม้ เป็นภาคการผลิตที่มีสัดส่วนของผู้สูงอายุทำงานอยู่มากที่สุด และมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องจากร้อยละ 4.7 ในปี 2528 เพิ่มขึ้นร้อยละ 10.3 ในปี 2542 และเพิ่มเป็นร้อยละ 14.7 ในปี 2550 นั้นหมายความว่าภาคการผลิตนี้มีสัดส่วนผู้สูงอายุทำงานอยู่เกินร้อยละ 10 ของกำลังแรงงานทั้งหมดในภาคการผลิตนี้ตั้งแต่ปี 2542 และมีแนวโน้มที่สัดส่วนผู้สูงอายุ ทำงานอยู่ในภาคการผลิตเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่องทุก ๆ ปี

ค. คุณภาพชีวิตของเกษตรกรยังต้องได้รับการพัฒนา

ผลการศึกษาพบว่า ค่าดัชนีชีวิตที่เป็นภารกิจของการพัฒนาด้านการเกษตรที่จะทำให้คุณภาพชีวิตของเกษตรกรดีขึ้น ประกอบด้วยปัจจัย

ด้านเศรษฐกิจ ตัวชี้วัดที่อยู่ในเกณฑ์ต้องพัฒนาให้ดีขึ้น คือ

- 1) ต้องสร้างรายได้ครัวเรือนเกษตรกร
- 2) การออกเอกสารสิทธิ์ในที่ดินให้เกษตรกร
- 3) การสร้างงานให้แรงงานเกษตร
- 4) การรณรงค์เพื่อการลดรายจ่ายของครัวเรือน
- 5) ต้องเร่งปรับปรุงเกี่ยวกับการออมของครัวเรือนเกษตรกร
- 6) ต้องเร่งแก้ไขปัญหาหนี้สินของเกษตรกร

ด้านการศึกษา ตัวชี้วัดที่อยู่ในเกณฑ์ต้องพัฒนาให้ดีขึ้น คือ

- 1) ต้องเร่งปรับปรุงการถ่ายทอดเทคโนโลยีและฝึกอบรม และ

ด้านสิ่งแวดล้อม

สนับสนุนการแก้ไขปัญหาและปรับปรุง พื้นฟูทรัพยากรดินมากขึ้น

ง. การพัฒนาองค์ความรู้และความเข้มแข็งของเกษตรกร

จากข้อมูลการอบรมวิชาชีพของเกษตรกรจังหวัดสงขลา พบว่า ในปี พ.ศ. 2550 ประชากรภาคเกษตร จำนวน 410,865 คน มีผู้อบรมวิชาชีพ จำนวน 344,501 คน คิดเป็นร้อยละ 83.85 ส่วนปี พ.ศ. 2552 ประชากรภาคเกษตร จำนวน 392,298 คน มีผู้อบรมวิชาชีพ จำนวน 28,706 คน คิดเป็นร้อยละ 7.32 และ ในปี พ.ศ. 2553 ประชากรภาคเกษตร จำนวน 412,926 คน มีผู้อบรมวิชาชีพ จำนวน 22,081 คน คิดเป็นร้อยละ 5.35 ของประชากรภาคเกษตรทั้งจังหวัด ซึ่งจะเห็นได้ว่าไม่ได้มีการอบรม อย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง โดยปี พ.ศ. 2550 ส่วนใหญ่เป็นการอบรมจากศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยี ร้อยละ 72.51 และกรมส่งเสริมการเกษตร ร้อยละ 23.85 ในปี พ.ศ. 2552 เป็นการอบรมจากกรม ส่งเสริมการเกษตร ร้อยละ 69.27 และศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยี ร้อยละ 20.84 และในปี พ.ศ. 2553 เป็นการอบรมจากกรมส่งเสริมการเกษตร ร้อยละ 57.82 และศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยี ร้อยละ 42.18

กรมส่งเสริมการเกษตรได้ดำเนินการส่งเสริมให้มีการจัดตั้ง กลุ่มเกษตรกร กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร กลุ่มยุวเกษตรกร และกลุ่มสหกรณ์การเกษตรขึ้น รวมทั้งส่งเสริมให้ดำเนินงานเป็นเครือข่ายเชื่อมโยงกัน ในด้านการผลิต การตลาด เพื่อช่วยเหลือซึ่งกันและกันในการประกอบอาชีพการเกษตร พัฒนาอาชีพ ผ่านกระบวนการเรียนรู้ การมีส่วนร่วม และการแก้ไขปัญหาควบคู่ไปกับการสร้างความมั่นคงด้านรายได้ และคุณภาพชีวิต จากข้อมูลจากสำนักงานเกษตรจังหวัดสงขลา ณ เดือนกันยายน 2554 จังหวัดสงขลา มีกลุ่มแม่บ้านจำนวน 289 กลุ่ม สมาชิก

จำนวน 5,564 คน มีกลุ่มยุทธศาสตร์กรจำนวน 63 กลุ่ม สมาชิก จำนวน 1,933 คน มีกลุ่มส่งเสริมอาชีพจำนวน 259 กลุ่ม สมาชิกจำนวน 5,261 คน และมีกลุ่มวิสาหกิจ ชุมชนจำนวน 733 กลุ่ม สมาชิกจำนวน 10,964 คน

จากข้อมูลการเป็นสมาชิกสถาบันของเกษตรกรจังหวัดสงขลา ปี พ.ศ. 2550-2553 ของสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร พบว่า มีสัดส่วนของผู้เป็นสมาชิกสถาบัน ในปี พ.ศ. 2550 ร้อยละ 31.09 ปี พ.ศ. 2552 ร้อยละ 42.15 และปี พ.ศ. 2553 ร้อยละ 31.63 โดยส่วนใหญ่เป็นสมาชิกของธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร กลุ่มออมทรัพย์ และกลุ่มสหกรณ์ กล่าวคือ ในปี พ.ศ. 2550 เป็น สมาชิกธนาคารเพื่อการเกษตรฯ ร้อยละ 34.49 รองลงมาเป็นสมาชิกกลุ่มออมทรัพย์ ร้อยละ 33.17 และเป็นสมาชิกกลุ่มสหกรณ์ ร้อยละ 15.55 ตามลำดับ ในปี พ.ศ. 2552 เป็นสมาชิกกลุ่มสหกรณ์ ร้อยละ 35.24 รองลงมาเป็นสมาชิกกลุ่มออมทรัพย์ ร้อยละ 32.13 และเป็นสมาชิกธนาคารเพื่อการเกษตรฯ ร้อยละ 22.64 ส่วนในปี พ.ศ. 2553 เป็นสมาชิกกลุ่มออมทรัพย์ ร้อยละ 47.61 รองลงมาเป็นสมาชิก ธนาคารเพื่อการเกษตรฯ ร้อยละ 41.01 เป็นสมาชิกกลุ่มสหกรณ์ ร้อยละ 6.34 และเป็นสมาชิกกลุ่ม องค์กรชุมชนท้องถิ่น ร้อยละ 4.09

ทั้งนี้การรวมกลุ่มเกษตรกรของจังหวัดสงขลาจำเป็นต้องได้รับการกระตุ้นอย่างต่อเนื่อง อันมี สาเหตุมาจากสภาพทางสังคมเดิมที่จะรวมกลุ่มกันตามธรรมชาติเป็นกลุ่มเล็กได้ดี แต่เติบโตเป็นกลุ่มใหญ่ได้ยากโดยเฉพาะในยุคที่การเปลี่ยนแปลงของสังคมมีความเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว ตลอดเวลา จากกระแสเศรษฐกิจภายนอก

จ. การศึกษาของเกษตรกร

ระดับการศึกษาของประชากรภาคเกษตร

ระดับการศึกษา เป็นปัจจัยหนึ่งในการพัฒนาทักษะของเกษตรกร โดยการส่งเสริมองค์ความรู้ วิชาชีพ การฝึกอบรม ซึ่งจะสามารถพัฒนาให้เกษตรกรมีทักษะหรือเพิ่มความรู้ความสามารถให้กับ เกษตรกรในด้านเทคโนโลยีต่าง ๆ เพื่อให้เกษตรกรสามารถที่จะนำความรู้ที่ได้ไปพัฒนาการเกษตรของตนให้เหมาะสมกับช่วงเวลาที่มีการเปลี่ยนแปลงไปได้อย่างเหมาะสมกับสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงใน ปัจจุบัน ข้อมูลจากสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตรเปรียบเทียบร้อยละของระดับการศึกษาของประชากร ในภาคเกษตร พบว่า การศึกษาของประชากรภาคเกษตรส่วนใหญ่อยู่ในระดับประถมต้นและประถม ปลาย โดย ในปี พ.ศ. 2550 มีสัดส่วนร้อยละ 45.36 ปี 2552 ร้อยละ 48.99 และปี 2553 ร้อยละ 51.54 รองลงมาเป็นระดับมัธยมต้น มัธยมปลาย และอาชีวะ ในช่วงร้อยละ 7 ถึงร้อยละ 11.50

จากสถานการณ์ดังกล่าวข้างต้น ภาครัฐจึงได้พยายามสร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรที่มีการศึกษาสูง อยู่ในภาคเกษตรมากขึ้น และจัดทำโครงการฝึกอาชีพและถ่ายทอดเทคโนโลยีให้เกษตรกรและสนับสนุน ให้สมาชิกในครัวเรือนได้รับการศึกษาเพิ่มขึ้น เน้นการอบรม

วิชาชีพตามความต้องการของเกษตรกรเพื่อ พัฒนาทักษะในการประกอบอาชีพเกษตร สร้าง รายได้ และสร้างโอกาสในการศึกษาให้กับเกษตรกร รุ่นใหม่เพื่อให้เกิดความมั่นคงในการ ประกอบอาชีพเกษตร

การสืบสานวิถีเกษตร ภูมิปัญญาชุมชน

นอกจากการศึกษาในภาคบังคับแล้ว เด็กและเยาวชนที่อยู่ในครัวเรือนเกษตรยัง สามารถรับการ ถ่ายทอดความรู้และความคิดเป็นการสืบสานวิถีเกษตรพื้นบ้าน ได้ ยกเว้น ผู้ ที่มุ่งเรียนในระบบ โรงเรียนและมุ่งมั่นในการสอบเข้าเรียนต่อในระดับสูงขึ้นไป ส่วนใหญ่ จะใช้เวลาไปในการเรียนเพื่อ สอบแข่งขัน จึงส่งผลให้การสืบสานวิถีเกษตรและภูมิปัญญา ชุมชนค่อย ๆ เลือนหายไป

อย่างไรก็ตาม ยังคงมีผู้ที่มีความตั้งใจที่จะพัฒนาการศึกษาให้แก่ชุมชนและ เกษตรกร มี โครงการวิจัยและพัฒนา การถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสม การ เปิดศูนย์เรียนรู้ในชุมชน เพื่อพัฒนาขีดความสามารถให้ชุมชนสามารถวิจัยเพื่อแก้ไข ปัญหาของตนเองได้ เช่น ศูนย์เรียนรู้ คุณธรรมเพื่อเศรษฐกิจพอเพียง และศูนย์เรียนรู้ภูมิ ปัญญาชาวนก ศูนย์เรียนรู้เกษตรธาตุ 4 เป็นต้น

ฉ. เศรษฐกิจและสวัสดิการของเกษตรกร

รายได้ รายจ่ายของครัวเรือนเกษตร

รายได้ของครัวเรือนเกษตร ประกอบด้วย รายได้จากการขายผลผลิตภาคเกษตร และ รายได้จาก นอกภาคเกษตร ซึ่งรวมถึงผลผลิตที่เกษตรกรนำมาใช้เองในครัวเรือนด้วย ส่วนรายจ่ายของครัวเรือน เกษตร ประกอบด้วย รายจ่ายที่เป็นต้นทุนในการผลิตทาง การเกษตรโดยตรง เพื่อการเพาะปลูกพืชหรือ เลี้ยงสัตว์ ประกอบด้วยค่าพันธุ์ ยาปราบ/ กำจัดศัตรูพืช ปุ๋ย น้ำมันเชื้อเพลิง ค่าจ้างแรงงาน เป็นต้น และ รายจ่ายนอกภาคเกษตร คือ รายจ่ายต่าง ๆ ที่ไม่เกี่ยวกับการผลิตทางการเกษตร ได้แก่ ค่าอาหาร ค่าเสื้อผ้า ค่าอุปกรณ์ ของใช้ประจำวัน ค่าใช้จ่ายส่วนตัว ค่าดอกเบี้ยเงินกู้ และเงินผ่อน เป็นต้น

จากข้อมูลรายได้เงินสด รายจ่ายเงินสด และรายได้เงินสดสุทธิของครัวเรือนเกษตร จังหวัดสงขลา ปี 2550-2553 พบว่า รายได้รวมของครัวเรือนเกษตรเป็นรายได้จากภาค เกษตรและนอกภาคเกษตรที่มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น กล่าวคือ จากปี 2550 จำนวน 288,636 บาท เพิ่มขึ้นเป็น 379,101 บาท 380,660 บาท และ 407,193 บาท ในปี 2551 2552 และ 2553 ตามลำดับ โดยเป็นรายได้จากภาคเกษตรในปี 2550 จำนวน 176,618 บาทคิดเป็น สัดส่วน ร้อยละ 61.19 ของรายได้รวม ปี 2551 จำนวน 236,484 บาท คิดเป็น ร้อยละ 62.38 ปี 2552 จำนวน 245,243 บาท คิดเป็นร้อยละ 64.43 และปี 2553 จำนวน 272,191 บาท คิด

เป็นร้อยละ 66.85 ซึ่งพบว่าเป็นสัดส่วนที่เพิ่มขึ้นทุกปี และมีอัตราการเพิ่มขึ้นของรายได้ จาก ภาคเกษตร ในปี 2551 สูงถึงร้อยละ 33.90 ซึ่งสูงมาก ต่อมาปี 2552 มีอัตราการเพิ่ม เป็นร้อยละ 3.70 และเพิ่มเป็นร้อยละ 10.99 ในปี 2553 โดยเป็นรายได้จากไม้ผล/ไม้ยืนต้น เป็นสำคัญ

รายจ่ายของครัวเรือนเกษตรซึ่งเป็นรายจ่ายจากภาคเกษตรและนอกภาคเกษตร มี แนวโน้ม เพิ่มขึ้น กล่าวคือ จากปี 2550 จำนวน 169,606 บาท ปี 2551 จำนวน 184,814 บาท ปี 2552 จำนวน 184,339 บาท และ ปี 2553 จำนวน 202,322 บาท โดยเป็นรายจ่ายจากภาค เกษตรในปี 2550 จำนวน 42,757 บาทคิดเป็นสัดส่วน ร้อยละ 25.21 ของรายจ่ายรวม แล้ว เพิ่มขึ้นมากในปี 2551 เป็น 63,344 บาทคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 34.27 ต่อมาปี 2552 ลดลง เป็น 59,979 บาทคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 32.54 และปี 2553 เพิ่มขึ้นเป็น 65,023 บาท คิดเป็น สัดส่วนร้อยละ 32.14 และมีรายจ่ายนอกภาคเกษตร เป็นจำนวนสูงกว่ารายจ่ายจากภาค เกษตรมาก โดยมีสัดส่วนรายจ่ายจากภาคเกษตรต่อรายได้จากภาคเกษตร หรืออัตราส่วน ของต้นทุนการผลิตภาคเกษตร คิดเป็นร้อยละ 24.21 ในปี 2550 เพิ่มขึ้นเป็น ร้อยละ 26.79 ในปี 2551 ลดลงเป็นร้อยละ 24.46 ในปี 2552 และลดลงต่อเนื่องในปี 2553 เป็น ร้อยละ 23.89

ส่วนรายได้สุทธิของครัวเรือนเกษตรที่มาจากรายได้สุทธิจากภาคเกษตรและนอก ภาคเกษตร ซึ่งมี แนวโน้มเพิ่มขึ้นเช่นเดียวกับรายได้และรายจ่ายของครัวเรือนเกษตร กล่าวคือ จากปี 2550 จำนวน 245,879 บาท ปี 2551 จำนวน 315,757 บาท ปี 2552 จำนวน 320,681 บาท และ ปี 2553 จำนวน 342,170 บาท โดยเป็นรายได้สุทธิจากภาคเกษตรในปี 2550 จำนวน 133,861 บาท เพิ่มขึ้นเป็น 173,140 บาท 185,264 บาท และ 207,168 บาท ใน ปี 2551 ปี 2552 และปี 2553 ตามลำดับ ซึ่งเป็น จำนวนเพิ่มขึ้นทุกปี และสัดส่วนรายได้ สุทธิทางการเกษตรต่อรายได้สุทธิของครัวเรือน เพิ่มขึ้นทุกปี แสดงว่าแหล่งที่มาของรายได้ ของครัวเรือนเกษตรมาจากรายได้ทางการเกษตรเพิ่มขึ้น ส่วนสุดท้ายคือ เงินสดคงเหลือ ก่อนการชำระหนี้ซึ่งเป็นเงินคงเหลือภายหลังจากชำระค่าใช้จ่ายทั้งหมดของครัวเรือนแล้ว โดยยังไม่รวมในส่วนหนี้สินที่ต้องชำระ (หากมี) มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น จากปี 2550 เท่ากับ 119,030 บาท เพิ่มขึ้น 194,287 บาทในปี 2551 เพิ่มขึ้น 196,321 บาทในปี 2552 และเพิ่ม เป็น 204,871 บาทในปี 2553

ทั้งนี้แม้ว่าครัวเรือนเกษตรจะมีรายได้สุทธิของครัวเรือน หรือ เงินสดคงเหลือก่อน การชำระหนี้ที่มี แนวโน้มเพิ่มขึ้นก็ตาม แต่หากพิจารณาถึงรายได้สุทธิต่อคนต่อเดือนแล้ว จะพบว่าเป็นจำนวนที่อยู่ใน ระดับต่ำมาก คือ ประมาณ 2,400 บาทในปี 2550 และ ประมาณ 4,100 บาทในปี 2552 และ 2553

1.4.2 หนี้สินและทรัพย์สินของครัวเรือนเกษตรกร

ข้อมูลหนี้สินและทรัพย์สินของครัวเรือนเกษตรกรจังหวัดสงขลา ปี พ.ศ. 2548 พ.ศ. 2551-2553 จากสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร พบว่าครัวเรือนเกษตรกรมีหนี้สินเฉลี่ยในปี 2548 จำนวน 69,921 บาท ต่อครัวเรือน ลดลงในปี 2551 เป็น 27,587 บาทต่อครัวเรือน แล้วเพิ่มขึ้นในปี 2552 เป็น 63,458 บาท ต่อครัวเรือน จากนั้นในปี 2553 ลดลงเหลือ 51,680 บาทต่อครัวเรือน สาเหตุที่ทำให้หนี้สินครัวเรือน เกษตรกรเพิ่มขึ้น เนื่องจากซื้อที่ดินเพื่อการเกษตร ในปี 2552 ร้อยละ 30.95 และปี 2553 ร้อยละ 50.50 และค่าใช้จ่ายอื่น นอกการเกษตร ในปี 2553 ร้อยละ 36.54 ในปี 2553 ร้อยละ 12.37

ทรัพย์สินเกษตรกรของครัวเรือนเกษตรกรมีจำนวนเพิ่มขึ้นทุกปี และมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น โดยส่วนใหญ่ เป็นทรัพย์สินคงที่ ได้แก่ ที่ดิน สิ่งปลูกสร้าง เครื่องจักร เป็นต้น ซึ่งมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นสะท้อนถึงการสะสมทุนในภาคเกษตร

เมื่อพิจารณาสัดส่วนหนี้สินต่อทรัพย์สินเกษตรกร พบว่า ครัวเรือนเกษตรกรมีสัดส่วนหนี้สินต่อทรัพย์สิน เกษตรกรลดลง จากปี 2548 สัดส่วนหนี้สินต่อทรัพย์สินเกษตรกรเท่ากับ ร้อยละ 4.00 ในปี 2551 ลดลงเป็น ร้อยละ 0.99 แล้วในปี 2552 เพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 2.27 จากนั้นจึงลดลงในปี 2553 เป็น ร้อยละ 1.84

จากการประชุมกลุ่มย่อยในระดับพื้นที่ของจังหวัดสงขลา ตัวแทนภาคเกษตรเล่าว่า เกษตรกรบางส่วนเข้าไม่ถึงแหล่งทุน บางส่วนขาดหลักทรัพย์ค้ำประกันการกู้ยืมเกี่ยวพันไปถึงการไม่มีเอกสาร สิทธิในที่ดินทำกิน จำเป็นต้องกู้เงินนอกระบบซึ่งดอกเบี้ยแพงมาก บางรายไม่สามารถจ่ายคืนได้ ต้อง สูญเสียที่ดินทำกินไปจนหมด

1.4.3 ความมั่นคงทางอาหารของครัวเรือนเกษตรกร

เกษตรกรผู้ปลูกข้าวหรือชาวนาในจังหวัดสงขลาส่วนหนึ่งปลูกข้าวเพื่อขาย ขณะที่เกษตรกรกลุ่มอื่น ๆ ที่มีรายได้จากการเกษตรที่ไม่ใช่จากการขายข้าวไม่ได้กันพื้นที่ไว้สำหรับทำนาจะเป็นผู้ซื้อข้าวเพื่อนำมาบริโภคในจังหวัดสงขลาจึงมีทั้งการขายข้าวออกไปและการซื้อข้าวกลับเข้ามา ในบางปีเมื่อราคา ผลผลิตตกต่ำเกษตรกรผู้ที่ไม่ใช่ชาวนาเก็บเอาไว้และมีรายได้น้อย มีเงินไม่พอที่จะซื้อข้าวมาบริโภค จำเป็นจะต้องกู้ยืมเงิน มีภาระหนี้สินเพิ่มขึ้น จึงควรที่จะแบ่งพื้นที่เพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหารของครัวเรือน ตนเองด้วยการปลูกข้าว

1.4.4 กองทุน และระบบสวัสดิการของเกษตรกร

การประชุมกลุ่มย่อยในพื้นที่จังหวัดสงขลา ทำให้ทราบว่า สถานการณ์กองทุนต่าง ๆ ในชุมชนมีเป็นจำนวนมาก แต่ยังคงมีกองทุนในชุมชนอีกหลายแห่งโดยเฉพาะกองทุนที่หน่วยงานของ

รัฐจัดตั้งให้ ทางชุมชนยังขาดความรู้ ความเข้าใจ ไม่สามารถบริหารจัดการให้เกิดประโยชน์ได้ จำเป็นจะต้องให้การหนุนเสริมด้านความรู้ในการบริหารจัดการอย่างต่อเนื่อง ตรงกันข้ามกับกองทุนที่ชุมชนจัดตั้งกันเองที่สามารถบริหารจัดการกระทั่งเจริญเติบโตมีชื่อเสียงไปทั่วประเทศ เช่น กองทุนสวัสดิการตำบลน้ำขาว และกลุ่มสัจจะออมทรัพย์แบบพัฒนาครอบครัวชีวิต เป็นต้น

สำนักงานส่งเสริมการปฏิรูประบบเพื่อคุณภาพชีวิตเกษตรกร ชุมชน และสังคม (ส.ป.ก.ช.) <http://www.greenreform.org/> ได้จัดสัมมนาเรื่องสวัสดิการเกษตรกรที่พึงประสงค์ และสรุปว่า นอกเหนือจากกองทุนต่าง ๆ ที่มีหลายกองทุน และมีระบบสวัสดิการพื้นฐานแล้วนั้น สิ่งสำคัญที่ควรจะทำเพื่อความมั่นคง คือ การลดความเสี่ยงเรื่องปัจจัยการผลิต ซึ่งรวมไปถึงเรื่องการป้องกันรักษา ทรัพยากรธรรมชาติให้สมบูรณ์ ไม่ให้หลุดมือจากเกษตรกรเป็นของคนอื่นที่ไม่ใช่เกษตรกร สิทธิการ เข้าถึงแหล่งทรัพยากรที่เป็นฐานการผลิต การคุ้มครองเรื่องพันธุกรรมท้องถิ่น โดยชุมชน การจัดหาแหล่ง ทุนที่ไม่คิดดอกเบี้ยแพง การใช้ปัจจัยการผลิตที่ไม่เป็นพิษต่อเกษตรกรและผู้บริโภค

สำหรับคำแนะนำจากผู้ทรงคุณวุฒิในจังหวัดสงขลา เช่น ดร.ครุชบ ยอดแก้ว นายแพทย์ หนูประดิษฐ์ นายอัมพร ด้วงปาน และนายเกล้า ยอดเพชร มีคำแนะนำแนวทางที่สอดคล้องกันว่า ให้เกษตรกรใช้วิธีสร้างความเข้มแข็งของกลุ่มด้วยการออมเงิน ตั้งกองทุน และพัฒนาไปสู่การจัดสวัสดิการเพื่อเกษตรกร ในที่สุด สำหรับ นายอัมพร ด้วงปาน ยังแนะนำเพิ่มเติมว่า ในการรักษาที่ดินในชุมชนให้ยังคงอยู่ได้นั้น ในกรณีที่สมาชิกของชุมชนมีความประสงค์จะขายที่ดิน ให้นำเงินกองทุนที่มีอยู่ไปซื้อที่ดินมาเก็บเอาไว้ ป้องกันคนภายนอกเข้ามาซื้อแล้วนำไปทำประโยชน์ที่ไม่สอดคล้องกับชุมชน

2.สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในจังหวัดสงขลา

คณะทำงานได้ไปศึกษาข้อมูลรายงานสรุปผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ 8 จังหวัดภาคใต้ตอนล่าง ประจำปี 2554 โดยหน่วยตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยด้านอาหารเคลื่อนที่ (Mobile unit) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา ผลปรากฏดังนี้

2.1 ผลการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร จังหวัดสงขลา พบว่า มีอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพบางรายการ ผ่านเกณฑ์น้อยกว่า ร้อยละ 90 ได้แก่

อันดับ 1 ยามาแมลง ผ่านมาตรฐาน ร้อยละ 88.54 (ตกมาตรฐาน คิดเป็นร้อยละ 11.45) หากแยกตามประเภทอาหารที่ตกมาตรฐานมากที่สุด 5 อันดับแรก ได้แก่ หัวหอม ใบบัวบก ต้นหอม กะหล่ำดอก ดอกหอม

อันดับ 2 เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน ผ่านมาตรฐานร้อยละ 88.88(ตกมาตรฐาน คิดเป็นร้อยละ 11.11)

อันดับ 3 สารประกอบโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ ผ่านมาตรฐานร้อยละ 91.55(ตกมาตรฐาน คิดเป็น ร้อยละ 8.44)

ตารางแสดงผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพทางด้านเคมี จังหวัดสงขลา

ชนิดสาร	ผลการดำเนินงาน (ตัวอย่าง)	ผ่านมาตรฐาน		ตกมาตรฐาน	
		จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ	จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ข่าฆ่าแมลง	5,184	4,590	88.54	594	11.45
บอแรกซ์	938	937	99.89	1	0.25
ฟอร์มัลลิน	1,267	1,264	99.76	3	0.23
ซาลิซิลิก	763	759	99.47	4	0.52
สารฟอกขาว	890	889	99.88	1	0.11
สีสังเคราะห์	60	58	96.66	2	3.33
สารเร่งเนื้อแดง	191	185	96.85	6	3.14
% polar compounds	154	141	91.55	13	8.44
Aflatoxin	523	491	93.88	32	6.11
ไอโอดีน	45	40	88.88	5	11.11
เครื่องสำอาง					
ไฮโดรควิโนน	58	50	86.21	8	13.79
กรดวิตามินเอ	58	51	87.93	7	12.07
ปรอทแอมโมเนีย	57	50	87.72	7	12.28
ยา					
สเตียรอยด์	19	17	89.47	2	10.52
รวม	10,207	9,522	93.29	685	6.71

ตารางแสดงผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพแยกตามสถานที่จำหน่าย จังหวัดสงขลา

สถานที่จำหน่าย	การตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี(รายการ)			การตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์(รายการ)		
	จำนวนทั้งหมด	ผ่านมาตรฐาน		จำนวนทั้งหมด	ผ่านมาตรฐาน	
		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ
ตลาดสด	3,240	3,024	93.33	-	-	-
ซูเปอร์มาร์เก็ต	218	199	91.28	-	-	-
ตลาดนัด	813	756	92.98	-	-	-
โรงเรียน	13	13	100.00	185	165	89.18
สถานที่ราชการ	893	831	93.05	42	33	78.57
สถานที่เอกชน	68	67	98.52	-	-	-
ร้านขายของชำ	4266	4003	93.83	1	1	100.00
ร้านอาหาร	300	270	90.00	214	170	79.43
แผงลอย	166	150	90.36	-	-	-
รับบริการตรวจ	176	156	88.64	54	51	94.44
งานมหกรรมฯ	54	53	93.33	50	43	86.00
รวม	10,207	9,522	93.29	546	463	84.79

หากแยกตามประเภทของสารปนเปื้อนในอาหาร พบว่า

1. ยาฆ่าแมลงตกค้าง จังหวัด สงขลา

ตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 4,532 ตัวอย่าง ตกมาตรฐาน 594 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 13.10 ของตัวอย่างทั้งหมด เมื่อจำแนกเป็นอาหารแต่ละชนิดและทำการเปรียบเทียบตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน ปราบกฏผลดังตารางต่อไปนี้

ชนิดอาหาร	จำนวนที่ ตรวจวิเคราะห์	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน	ร้อยละ
กวางตุ้ง	294	15	5.10
กะหล่ำดอก	74	30	40.54
กะหล่ำปลี	314	117	37.26
กุยช่าย	21	6	28.57
ข่า	3	2	66.66
ข้าวโพดอ่อน	25	4	16
ข้าวสาร	2	1	50

ขึ้น่าย	80	5	6.25
คะน้ำ	500	59	11.8
แครอต	32	1	3.12
ชะอม	11	1	9.09
ดอกกระเทียม	7	6	85.71
ดอกกุยช่าย	1	1	100
ดอกหอม	47	21	44.68
ต้นกระเทียม	6	3	50
ต้นหอม	221	120	54.29
แตงกวา	456	17	3.72
ถั่วแขก	14	1	7.14
ถั่วฝักยาว	504	4	0.79
ถั่วลันเตา	35	2	5.71
บร็อกโคลี่	30	10	33.33
ใบบัวบก	48	26	54.16
ปลาเค็ม	61	10	16.39
ปลาจิงจ้ง	14	3	21.42
ปลาทุเค็ม	8	2	25.00
ปลาแห้ง	87	14	16.09
ปลาอินทรีเค็ม	1	1	100
ผักกาดขาว	269	23	8.55
ผักกาดเขียว	65	1	1.53
ผักกาดหอม	86	3	3.48
ผักแขนง	29	10	34.48
ผักชี	201	8	3.98
ผักชีฝรั่ง	21	11	52.38
ผักชีล้อม	5	5	100
พริกขี้หนู	50	5	10.00
พริกขี้ฟ้า	107	2	1.86
พริกสด	173	14	8.09

พริกหยวก	40	1	2.5
ฟักเขียว	8	3	37.5
ฟักทอง	9	1	11.11
มะกรูด	1	1	100.00
มะเขือเทศ	166	1	0.60
มะเขือเปราะ	239	10	4.18
มะเขือยาว	42	1	2.38
ขอดหมูย	4	1	25.00
สะเดา	1	1	100.00
สาระแหน่	11	2	18.18
หัวไชเท้า	17	2	11.76
หัวหอม	6	4	66.6
โหระพา	67	1	1.49
แอปเปิ้ล	19	1	5.26
รวม	4,532	594	13.10

2) บอแรกซ์

ตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 87 ตัวอย่าง ตกมาตรฐาน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.14 ของตัวอย่างทั้งหมด เมื่อจำแนกเป็นอาหารแต่ละชนิดและทำการเปรียบเทียบตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน ปรากฏผลดังตารางต่อไปนี้

ชนิดอาหาร	จำนวนที่ ตรวจวิเคราะห์	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน	ร้อยละ
เส้นหมี่	87	1	1.14
รวม	87	1	1.14

3) ฟอรัมาลิน

ตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 297 ตัวอย่าง ตกมาตรฐาน 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.12 ของตัวอย่างทั้งหมด เมื่อจำแนกเป็นอาหารแต่ละชนิดและทำการเปรียบเทียบตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน ปรากฏผลดังตารางต่อไปนี้

ชนิดอาหาร	จำนวนที่ ตรวจวิเคราะห์	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน	ร้อยละ
กุ้ง	286	1	0.34
เห็ดหอม	11	2	18.18
รวม	297	3	1.12

4) ซาลิซิลิก

ตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 227 ตัวอย่าง ตกมาตรฐาน 4 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.76 ของตัวอย่างทั้งหมด เมื่อจำแนกเป็นอาหารแต่ละชนิดและทำการเปรียบเทียบตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน ปรากฏผลดังตารางต่อไปนี้

ชนิดอาหาร	จำนวนที่ ตรวจวิเคราะห์	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน	ร้อยละ
ผักกาดดองเปรี้ยว	221	2	0.90
มะยมดอง	6	2	33.33
รวม	227	4	1.76

5) สารฟอกขาว

ตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 14 ตัวอย่าง ตกมาตรฐาน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 7.14 ของตัวอย่างทั้งหมด เมื่อจำแนกเป็นอาหารแต่ละชนิดและทำการเปรียบเทียบตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน ปรากฏผลดังตารางต่อไปนี้

ชนิดอาหาร	จำนวนที่ ตรวจวิเคราะห์	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน	ร้อยละ
มันจี่หนู	14	1	7.14
รวม	14	1	7.14

6) สีส้มเคราะห์

ตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 58 ตัวอย่าง ตกมาตรฐาน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.44 ของตัวอย่างทั้งหมด เมื่อจำแนกเป็นอาหารแต่ละชนิดและทำการเปรียบเทียบตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน ปรากฏผลดังตารางต่อไปนี้

ชนิดอาหาร	จำนวนที่ ตรวจวิเคราะห์	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน	ร้อยละ
กุ้งแห้ง	58	2	3.44
รวม		2	3.44

7) สารเร่งเนื้อแดง

ตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 191 ตัวอย่าง ตกมาตรฐาน 6 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.14 ของตัวอย่างทั้งหมด เมื่อจำแนกเป็นอาหารแต่ละชนิดและทำการเปรียบเทียบตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน ปรากฏผลดังตารางต่อไปนี้

ชนิดอาหาร	จำนวนที่ ตรวจวิเคราะห์	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน	ร้อยละ
เนื้อหมู	191	6	3.14
รวม		6	3.14

8) % polar compound

ตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 115 ตัวอย่าง ตกมาตรฐาน 13 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 11.30 ของตัวอย่างทั้งหมด เมื่อจำแนกเป็นอาหารแต่ละชนิดและทำการเปรียบเทียบตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน ปรากฏผลดังตารางต่อไปนี้

ชนิดอาหาร	จำนวนที่ ตรวจวิเคราะห์	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน	ร้อยละ
น้ำมันทอดกล้วย	28	1	3.57
น้ำมันทอดไก่	66	7	10.60
น้ำมันทอดขนมปัง	1	1	100
น้ำมันทอดปลา	5	1	20.00
น้ำมันทอดปาห้องไก่	8	2	25.00
น้ำมันทอดหมู	7	1	14.28
รวม		13	11.30

9) อะฟลาท็อกซิน

ตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด 153 ตัวอย่าง ตกมาตรฐาน 32 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.78 ของตัวอย่างทั้งหมด เมื่อจำแนกเป็นอาหารแต่ละชนิดและทำการเปรียบเทียบตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน ปรากฏผลดังตารางต่อไปนี้

ชนิดอาหาร	จำนวนที่ ตรวจวิเคราะห์	ตกมาตรฐาน	
		จำนวน	ร้อยละ
ถั่วลิสงป่น	130	24	18.46
พริกป่น	123	8	6.50
รวม		32	4.78

ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพรายสาร รายอำเภอ จังหวัดสงขลา

อำเภอ	การตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี(รายการ)			การตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์(รายการ)		
	จำนวนทั้งหมด	ผ่านมาตรฐาน		จำนวนทั้งหมด	ผ่านมาตรฐาน	
		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ
กระเส็นธูร์	191	186	97.38	-	-	-
คลองหอยโข่ง	191	170	89.00	-	-	-
ควนเนียง	226	216	95.57	-	-	-
จะนะ	1,202	1,165	96.92	-	-	-
เทพา	314	283	90.12	-	-	-
นาทวี	1,068	986	92.32	-	-	-

นาหม่อม	174	168	96.55	-	-	-
บางกล้า	387	374	97.39	-	-	-
เมืองสงขลา	788	750	95.17	136	115	84.55
ระโนด	566	511	90.28	-	-	-
รัตภูมิ	1,052	983	93.44	15	13	86.66
สติงพระ	258	240	93.02	-	-	-
สะเดา	292	253	86.64	16	14	87.5
สะบ้าย้อย	459	431	93.89	162	129	79.62
สิงหนคร	690	660	95.65	1	1	100
หาดใหญ่	2,194	2,009	91.56	216	191	88.42
รวม	10,052	9,385	93.36	546	463	84.79

2.2 การตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างฝ้าระวังและคุ่มครองผู้บริโภคนจังหวัดสงขลา 247 ตัวอย่างประจำปี 2555 ดำเนินการโดยกลุ่มงานอาหาร ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 12 (สงขลา) พบว่า อันดับหนึ่ง อาหารประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยวมี่กรวดเบนโซอิก(Benzoic acid) ร้อยละ 44.44 อันดับสองคือ น้ำแข็งมีการปนเปื้อนของเชื้อ *Coliform* และ *E.coli* ร้อยละ 41.67 และอันดับ สาม คือ น้ำบริโภคในภาชนะปิดสนิทขนาด 20 ลิตร มีการตกมาตรฐานและปนเปื้อนเชื้อ *Coliform* และ *E.coli* ร้อยละ 35.29

1. โครงการฝ้าระวังและคุ่มครองผู้บริโภคนด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพจังหวัดสงขลา		จำนวนต.ย.ตรวจ	ไม่เข้ามาตรฐาน		สาเหตุ
			ต.ย.	ร้อยละ	ไม่เข้ามาตรฐาน
1.2 โครงการนมโรงเรียน					
รวม		4	0	0.00	
สงขลา	นมโรงเรียน	4	0	0.00	
1.3 โครงการ 1 ตำบล 1 ผลิตภัณฑ์					
รวม		13	0	0.00	
สงขลา	-ขนม	5	0	0.00	
	-น้ำพริก	3	0	0.00	
	-ผลไม้แปรรูป	1	0	0.00	
	-อาหารพร้อมปรุงหรือพร้อมบริโภค	4	0	0.00	
1.4 ฝ้าระวังคุณภาพมาตรฐาน					
รวมทั้งหมด		106	29	27.36	
สงขลา	- น้ำบริโภคใน	34	12	35.29	<i>Coliform</i> (5),pH(4),pH+NO ₃ (1)

	ภาชนะปิดสนิท 20 ลิตร				<i>Coliform+E.coli(1),pH+TS+CI(1)</i>
	- น้ำบริโภคใน ภาชนะปิดสนิท 950 มิลลิลิตร	20	6	30.00	<i>Coliform(3),Coliform+E.coli(2),</i>
	- น้ำแข็ง	12	5	41.67	<i>Coliform(4),Coliform+E.coli(1)</i>
	- เครื่องดื่ม	2	0	0.00	
	- กว๊ายเดี่ยว	9	4	44.44	benzoic acid(4)
	- เชื้อโรคอาหาร เป็นพิษ	20	0	0.00	
	- ลูกชิ้น	3	1	33.33	benzoic acid (1)
	- อื่นๆ	6	1	16.67	โปรตีนในนมหมัก(1)
1.5 อาหารนำเข้า					
รวม	124	0	0.00		
ด้านอาหารและยา	- ขนมน้ำบริโภค	45	0	0.00	
สงขลา	- น้ำบริโภคใน ภาชนะบรรจุปิด สนิท	12	0	0.00	
	- อาหารทะเล	9	0	0.00	
	- ผัก ผลไม้	10	0	0.00	
	- ถั่ว	1	0	0.00	
	- กะปิ	7	0	0.00	
	- อื่นๆ	40	0	0.00	

2.3 ผลการตรวจความสะอาดหรือทางจุลินทรีย์ในอาหาร จังหวัดสงขลา พบว่า มีปัญหาการพบเชื้อ Coliforms ในมือผู้สัมผัสอาหารและภาชนะ ตกมาตรฐาน ร้อยละ 19.13 ส่วนการพบ Coliforms ในอาหาร ตกมาตรฐานร้อยละ 14.18 การมีเชื้อดังกล่าวส่งผลให้เกิดโรคทางเดินอาหาร เช่น ท้องเสีย สรุปได้ว่า จังหวัดสงขลา ยังคงมีปัญหาเรื่อง สุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร

ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์สุขภาพทางด้านจุลินทรีย์ จังหวัดสงขลา

ลำดับ	ชนิดของเชื้อ	จำนวนทั้งหมด (รายการ)	ผ่านมาตรฐาน	
			จำนวน (รายการ)	ร้อยละ
วิเคราะห์โดยใช้อาหารเลี้ยงเชื้อสำเร็จรูป (Petrifilm) ตรวจในตัวอย่างอาหาร				
1	Coliforms	8	6	75.00
2	Total Plate Count (TPC)	9	9	100.00
3	<i>E. coli</i>	9	9	100.00
4	<i>S. aureus</i>	9	9	100.00
5	Yeast	9	9	100.00
6	Mold	9	9	100.00
Swab Test (SI2 Medium)				
9	Coliforms ในมือผู้สัมผัสอาหารและภาชนะสัมผัส	294	241	81.97
10	Coliforms ในอาหาร	199	171	85.92
รวม		546	463	84.79

3.สถานการณ์เกี่ยวกับภาวะโภชนาการ ความสมวัย

คณะทำงานได้ทบทวนผลการศึกษายทความเรื่อง กระบวนการค้นคว้าใหม่เพื่อพัฒนาศักยภาพเด็กไทยในทศวรรษหน้า 10 ปี ทศวรรษเพื่อเด็กและภูมิปัญญาของครอบครัว โดยแพทย์หญิง ลัดดา เหมาะสุวรรณ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พบข้อมูลสถานการณ์ด้านภาวะโภชนาการดังนี้

3.1 ปัญหาขาดสารอาหาร - น้ำหนักน้อยลดลง แต่ปัญหาเกี่ยวกับเกณฑ์ยังรอการแก้ไข

ในรอบ 2 ทศวรรษที่ผ่านมา ภาวะโภชนาการของเด็กไทยดีขึ้น ปัญหาน้ำหนักน้อยลดลงเกือบ 3 เท่า เมื่อเปรียบเทียบกับเกณฑ์อ้างอิงขององค์การอนามัยโลก (NCHS) ผลการสำรวจอาหารและโภชนาการครั้งที่ 3 พ.ศ. 2529 เด็กอายุต่ำกว่า 5 ปีร้อยละ 25.8 มีน้ำหนักน้อยกว่าเกณฑ์ ร้อยละ 24 เทียบกับเกณฑ์ และร้อยละ 5.7 ผอม (Winichagoon P, 1997) การสำรวจฯ ครั้งที่ 4 พ.ศ. 2538 พบว่าภาวะน้ำหนักน้อยลดลงเหลือร้อยละ 15.4 ภาวะเตี้ยเหลือร้อยละ 11.3 และภาวะผอมใกล้เคียงกับเดิมคือร้อยละ 5.8 (Heaver R & Kachondham Y, 2002) การสำรวจล่าสุดในปี พ.ศ. 2549 โดยสำนักงานสถิติแห่งชาติและองค์การยูนิเซฟ (Multiple Indicator

Cluster Survey (MICS), December 2005 - February 2006) พบว่าภาวะน้ำหนักน้อยลดลงเหลือร้อยละ 9.3 และภาวะพอมลดลงเล็กน้อยเหลือร้อยละ 4.1 ในขณะที่ภาวะเตี้ยยังคงเดิมที่ร้อยละ 11.9 กล่าวอีกนัยหนึ่ง ในช่วงเวลา 20 ปี จากปี พ.ศ. 2529 - 2538 ประเทศไทยสามารถลดภาวะน้ำหนักน้อยได้ร้อยละ 1.1 ต่อปี การสำรวจล่าสุดในปี พ.ศ. 2549 ยืนยันว่าปัญหาน้ำหนักน้อยลดลงอย่างต่อเนื่องจริง ส่วนปัญหาเด็กเตี้ยกว่าเกณฑ์ แม้ว่าจะลดได้เป็นลำดับในช่วงปี พ.ศ.2529 - 2438 เช่นเดียวกับปัญหาน้ำหนักน้อย แต่ก็ไม่ได้เปลี่ยนแปลงในทิศทางที่ดีขึ้นในช่วง 10 ปีหลังผลการศึกษาต่างๆ พบว่า ส่วนสูงและภาวะเตี้ยกว่าเกณฑ์ สัมพันธ์กับการขาดสารอาหารหลายตัว ได้แก่ พลังงาน โปรตีน สังกะสี เหล็ก ทองแดง ไอโอดีน และวิตามินเอ ผลการวิจัยยังพบว่า ปริมาณพลังงาน โปรตีนจากเนื้อสัตว์ และไขมันที่เด็กได้รับแต่ละวัน อธิบายความแปรปรวนของความยาวหรือส่วนสูงของเด็กได้ถึงร้อยละ 18-30 (Neumann CG & Harrison GG, 1994

หลักฐานจากงานวิจัยพบความสัมพันธ์ระหว่างภาวะเตี้ยกว่าเกณฑ์และระดับเขาวนปัญญาปัญหาทั้งสองนี้เป็นผลของการขาดสารอาหารชนิดเดียวกันที่ต้องได้รับการแก้ไขแต่เนิ่นๆ ตั้งแต่เป็นทารก เพื่อป้องกันการสูญเสียความสูงและความสามารถด้านสติปัญญาไปอย่างถาวร และปัญหานี้ยังอาจถ่ายทอดไปยังคนรุ่นต่อไปด้วย

3.2 ไอโอดีน - โรคเอ๋อหายไป แต่ยังเสี่ยงต่อการขาดไอโอดีนและสติปัญญาพร่อง

การขาดธาตุไอโอดีนเป็นสาเหตุของการพร่องทางสติปัญญาที่ป้องกันได้ ไอโอดีนเป็นส่วนประกอบสำคัญของ thyroxine ซึ่งมียอทธิพลมากต่อการเติบโตด้านร่างกายและพัฒนาการของสมอง ทารกที่ขาดไอโอดีนในครรภ์มารดาอาจตายในครรภ์ หรือพิการแต่กำเนิด หากไม่ได้รับการรักษาจะมีพัฒนาการช้ากว่าอายุ ตัวเตี้ยแคระแกร็น สติปัญญาที่บอบบางที่ชาวบ้านเรียกว่า “โรคเอ๋อ” เด็กวัยเรียนที่ขาดไอโอดีนจะมีคอพอก เรียนรู้ช้า เฉื่อยชา การขาดธาตุไอโอดีนนานๆ ทำให้ระดับไอคิวโดยเฉลี่ยต่ำกว่ากลุ่มที่ไม่ขาดถึง 13.5 จุด (Black MM, 2003)

หลังจากเริ่มโครงการควบคุมโรคขาดสารไอโอดีนแห่งชาติในปี พ.ศ. 2532 สถานการณ์โรคขาดสารไอโอดีนของประเทศไทยดีขึ้นตามลำดับ ไม่มีรายงานโรคขาดไอโอดีนชนิดรุนแรง ความชุกของคอพอกในเด็กนักเรียนก็ลดลงอย่างน่าพอใจจากร้อยละ 19.3 ในปี พ.ศ. 2532 เหลือร้อยละ 0.7 ในปีพ.ศ.2547 (ข้อมูลของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข)

สถานการณ์ความครอบคลุมเกลือเสริมไอโอดีนในครัวเรือนไม่ได้ดีขึ้น ในปี พ.ศ. 2542 ความครอบคลุมอยู่ที่ร้อยละ 65 ในปี พ.ศ.2547 เป็นร้อยละ 56 (ข้อมูลของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข) และในการสำรวจล่าสุด (MICS, พ.ศ. 2549) พบว่า ความครอบคลุมเกลือเสริมไอโอดีนในครัวเรือนทั่วประเทศมีเพียงร้อยละ 47 โดยภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีความครอบคลุมต่ำสุด (ร้อยละ 22.6) แสดงว่าประเทศไทยยังมีความเสี่ยงต่อการขาดธาตุไอโอดีนที่อาจส่งผลกระทบต่อพัฒนาการด้านสติปัญญาของเด็ก ซึ่งสอดคล้องกับผลการสำรวจระดับสติปัญญาของเด็กไทยในปี พ.ศ.2544 (โครงการวิจัยพัฒนาการแบบองค์รวมของเด็กไทย) ที่พบเด็กอายุ 6-12 ปีมีค่าเฉลี่ยเขาวนปัญญา 91.2 เด็กอายุ 13-18 ปีมีค่าเฉลี่ยเขาวนปัญญา 89.9 เพื่อควบคุมโรคขาดสารไอโอดีนและยกระดับเขาวนปัญญาของเด็กไทย คณะกรรมการควบคุมโรคขาดสารไอโอดีน

แห่งชาติจึงได้จัดทำแผนแม่บท 5 ปี (พ.ศ. 2549 -2553) สร้างภาคีเครือข่ายภาครัฐและเอกชน สนับสนุนอุตสาหกรรมอาหารให้ใช้เกลือเสริมไอโอดีน สร้างความเข้มแข็งของผู้ประกอบการเกลือเสริมไอโอดีน ส่งเสริมสนับสนุนการผลิตและกระจายเกลือเสริมไอโอดีนให้ครอบคลุมทั่วถึงและมีประสิทธิภาพ ดำเนินการรณรงค์อย่างต่อเนื่อง โดยเน้นความเชื่อมโยงของไอโอดีนและสติปัญญา และรณรงค์ใหญ่ปีละ 1 ครั้ง ในวันไอโอดีนแห่งชาติ รวมทั้งติดตามและเฝ้าระวังอย่างต่อเนื่อง

3.3 โรคอ้วนในเด็ก - ภัยคุกคามใหม่

โรคอ้วนเป็นปัญหาใหญ่ระดับโลก จากรายงานขององค์การอนามัยโลกในปี พ.ศ.2549 เด็กอายุต่ำกว่า 5 ปีทั่วโลก 22 ล้านคนมีน้ำหนักเกิน จำนวนเด็กอ้วนในประเทศไทยก็เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วเช่นเดียวกัน ผลการสำรวจเด็กไทยระดับประเทศ 2 ครั้งห่างกัน 5 ปี พบว่ามีเด็กอายุต่ำกว่า 6 ปี อ้วนเพิ่มขึ้นร้อยละ 40 จากร้อยละ 5.8 ในปี พ.ศ.2539-2540 (การสำรวจสุขภาพประชากรไทยครั้งที่ 2) เป็นร้อยละ 7.9 ในปี พ.ศ. 2544 (โครงการวิจัยพัฒนาการแบบองค์รวมของเด็กไทย)

ผลการสำรวจเด็กนักเรียนอนุบาลและประถมศึกษาของกรมอนามัย เมื่อปี พ.ศ. 2544,2545 และ 2546 พบเด็กมีภาวะโภชนาการเกิน ร้อยละ 12.3,12.8 และ13.4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลน้ำหนักและส่วนสูงของเด็กชั้นประถมศึกษา 6 จำนวน47,389 คนในโรงเรียนประถมศึกษาในเขตเมืองทั่วประเทศจำนวน 268 โรงเรียน ในปี พ.ศ.2548 พบว่าเด็กร้อยละ12 อ้วน ร้อยละ 5 ท้วม บางโรงเรียนในภาคกลางมีเด็กอ้วนถึงร้อยละ 25 (มูลนิธิสาธารณสุขแห่งชาติ และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย)โรคอ้วนในวัยเด็กเป็นต้นเหตุของปัญหาสุขภาพหลายระบบ ร้อยละ 30-80 ของเด็กเหล่านี้จะเติบโตเป็นผู้ใหญ่ที่ยังคงอ้วนและป่วยด้วยโรคหัวใจและหลอดเลือด โรคเบาหวาน และโรคความดันโลหิตสูง นอกจากนี้ เด็กอ้วนที่ขาดวิตามินและแร่ธาตุอาจตรวจพบได้ยาก การที่พบโรคอ้วนเพิ่มขึ้น ทั้งที่ยังมีปัญหาขาดสารอาหาร จึงเป็นภัยคุกคามต่อสุขภาพของประชากรจากการศึกษา birth cohorts ของประเทศอังกฤษ ฟินแลนด์ อินเดีย และจีน Barker และคณะสรุปว่าเด็กที่มีภาวะขาดสารอาหารในครรภ์มารดาและขาดสารอาหารในช่วง 2 ปีแรกแล้วอ้วนที่อายุ 5 ปีเสี่ยงต่อโรคหัวใจและหลอดเลือด เบาหวานประเภท 2 และความดันโลหิตสูงเป็น 2 เท่าของเด็กที่เติบโตปกติ การที่อัตราทารกแรกเกิดของไทยน้ำหนักน้อยยังพบถึงร้อยละ 9.4 (จาก MICS, พ.ศ. 2549) ร่วมกับแนวโน้มที่เด็กปฐมวัยอ้วนมากขึ้น เป็นแบบแผนเดียวกับข้อค้นพบข้างต้น หากข้อสรุปของBarker และคณะเป็นจริงสำหรับคนไทย ในอนาคตประเทศไทยก็จะเผชิญกับผู้ใหญ่ที่ป่วยไข้ด้วยโรคเรื้อรังเหล่านี้

องค์การอนามัยโลกรายงานว่า ค่าใช้จ่ายในการรักษาโรคอ้วนคิดเป็นร้อยละ 2-6 ของภาระค่าใช้จ่ายด้านสุขภาพและร้อยละ 0.2-1.2 ของผลผลิตมวลรวมของประเทศที่พัฒนาแล้ว มีการประมาณว่าโรคอ้วนจะเป็นภาระกับผลผลิตมวลรวมของประเทศที่กำลังพัฒนา สูงถึงร้อยละ 1.1-2.1 ซึ่งหากไม่รีบแก้ไข ภาระค่าใช้จ่ายที่เกิดจากโรคอ้วนนี้อาจทำให้เศรษฐกิจของประเทศกำลังพัฒนาหยุดชะงักได้โรคอ้วนเป็นผลลัพธ์ของปฏิสัมพันธ์ที่ซับซ้อนระหว่างกรรมพันธุ์กับสิ่งแวดล้อม ส่งผลให้เกิดความไม่สมดุลระหว่างพลังงานที่ร่างกายได้รับกับการใช้พลังงาน ส่วนที่เกินถูกสะสมเป็นไขมันทำให้มีน้ำหนักเกินจนเป็นโรคอ้วน ในขณะที่พันธุกรรมไม่น่าจะเปลี่ยนแปลงได้มากมายในเวลาเพียงไม่ถึงครึ่งศตวรรษการที่โรคอ้วนในเด็กอุบัติสูงขึ้นมากใน

เวลานั้น จึงน่าจะมีสาเหตุจากการเลี้ยงดูเด็กในปัจจุบันที่ตามใจเด็กในด้านการกิน การใช้ชีวิตที่ไม่ขยับเขยื้อนเคลื่อนไหวร่างกาย และจากปัจจัยแวดล้อมที่เอื้อต่อการกินมากกว่าการใช้พลังงาน มีผู้ตั้งข้อสังเกตว่าการระบาดของโรคอ้วนและเบาหวานในเด็กของประเทศตะวันตกพบตามหลังการขยายตัวของอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มที่แข่งขันกัน โฆษณาและทำกิจกรรมการตลาดอย่างคึกคัก กระตุ้นการบริโภคน้ำหวาน น้ำอัดลม น้ำผลไม้ ขนมและอาหารที่มีไขมันและน้ำตาลสูงอย่างไม่มีขีดจำกัด สถานการณ์เช่นนี้กำลังซำร่อยในประเทศไทยเช่นกัน

ประเทศไทยมีการขับเคลื่อนด้านนโยบายเพื่อควบคุมปัญหาโรคอ้วนในเด็กอย่างต่อเนื่องประกาศห้ามเติมน้ำตาลทรายในนมผงทารกสูตรต่อเนื่องของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีผลบังคับใช้ตั้งแต่เดือนเมษายน พ.ศ. 2549 นอกจากนี้ยังมีประกาศบังคับใช้ฉลากโภชนาการบนฉลากขนม 7 ชนิด และมีการผลักดันให้ลดปริมาณน้ำตาลทรายในอาหารเสริมสำเร็จรูปสำหรับทารกในส่วนของโรงเรียนมีการดำเนินงานเพื่อควบคุมปัญหาโรคอ้วนในนักเรียนจากหลายหน่วยงานทั้งภาครัฐและภาคเอกชน ดังเช่นมาตรการห้ามจำหน่ายน้ำอัดลมและขนมกรุบกรอบในโรงเรียน ส่งเสริมการกินผักและผลไม้ เพิ่มกิจกรรมทางกายและการออกกำลังกาย เป็นต้น มาตรการและนโยบายเหล่านี้มีผลกระทบต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสียหลายฝ่าย การที่จะผลักดันให้สำเร็จได้ต้องอาศัยพันธมิตรจากทั้งฝ่ายการเมืองและฝ่ายผู้ประกอบการ มิฉะนั้นแล้วปัญหาโรคอ้วนและผลพวงโรคเรื้อรังที่ตามมาจะเพิ่มมากขึ้นกว่าจะควบคุมได้ เป็นวิกฤตทางสาธารณสุขในอนาคตอันใกล้

บทสรุป

ประเทศไทยกำลังเผชิญปัญหาทุโภชนาการสองด้าน เด็กไทยปัจจุบันมีภาวะโภชนาการเกินและเป็นโรคอ้วนมากขึ้น ในขณะที่เด็กอีกส่วนหนึ่งยังมีปัญหาขาดสารอาหารในรูปแบบเดียวกับเกณฑ์เพื่อป้องกันปัญหาทั้ง 2 ด้าน เด็กต้องได้รับการดูแลจากครอบครัวให้ได้รับอาหารที่มีคุณค่าโภชนาการครบถ้วนและปริมาณเหมาะสมตามวัย เพื่อให้มีพื้นฐานทางชีวภาพพร้อมที่จะพัฒนาด้านสติปัญญาได้เต็มศักยภาพภายใต้การสนับสนุนจากนโยบายของรัฐ เพื่อสร้างปัจจัยแวดล้อมที่เอื้อให้ครอบครัวสามารถทำหน้าที่ดังกล่าวได้สมบูรณ์ เด็กไทยในอนาคตจึงจะเป็นเด็กที่พึงประสงค์ เติบโตแข็งแรงมีสุขภาพดีและมีเชาวน์ปัญญาที่พร้อมจะเรียนรู้ ฝึกฝนทักษะ สะสมประสบการณ์ และพัฒนาศักยภาพของตนเองเพื่อเติบโตเป็นผู้ใหญ่ที่มีคุณภาพ เป็นพลังขับเคลื่อนสร้างสรรค์สังคมไทยให้เจริญก้าวหน้าต่อไป

4. ศักยภาพเครือข่ายด้านอาหารในพื้นที่จังหวัดสงขลา

คณะทำงานได้เก็บรวบรวมข้อมูลเครือข่าย องค์กร หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารในพื้นที่จังหวัดสงขลาโดยวิธีการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องและใช้การบอกต่อของเครือข่าย(Snowball) อันจะทำให้เกิดการเก็บข้อมูลของเครือข่ายได้มากขึ้น สามารถดำเนินงานไปอย่างต่อเนื่อง ผลการเก็บข้อมูล ปรากฏผลดังนี้

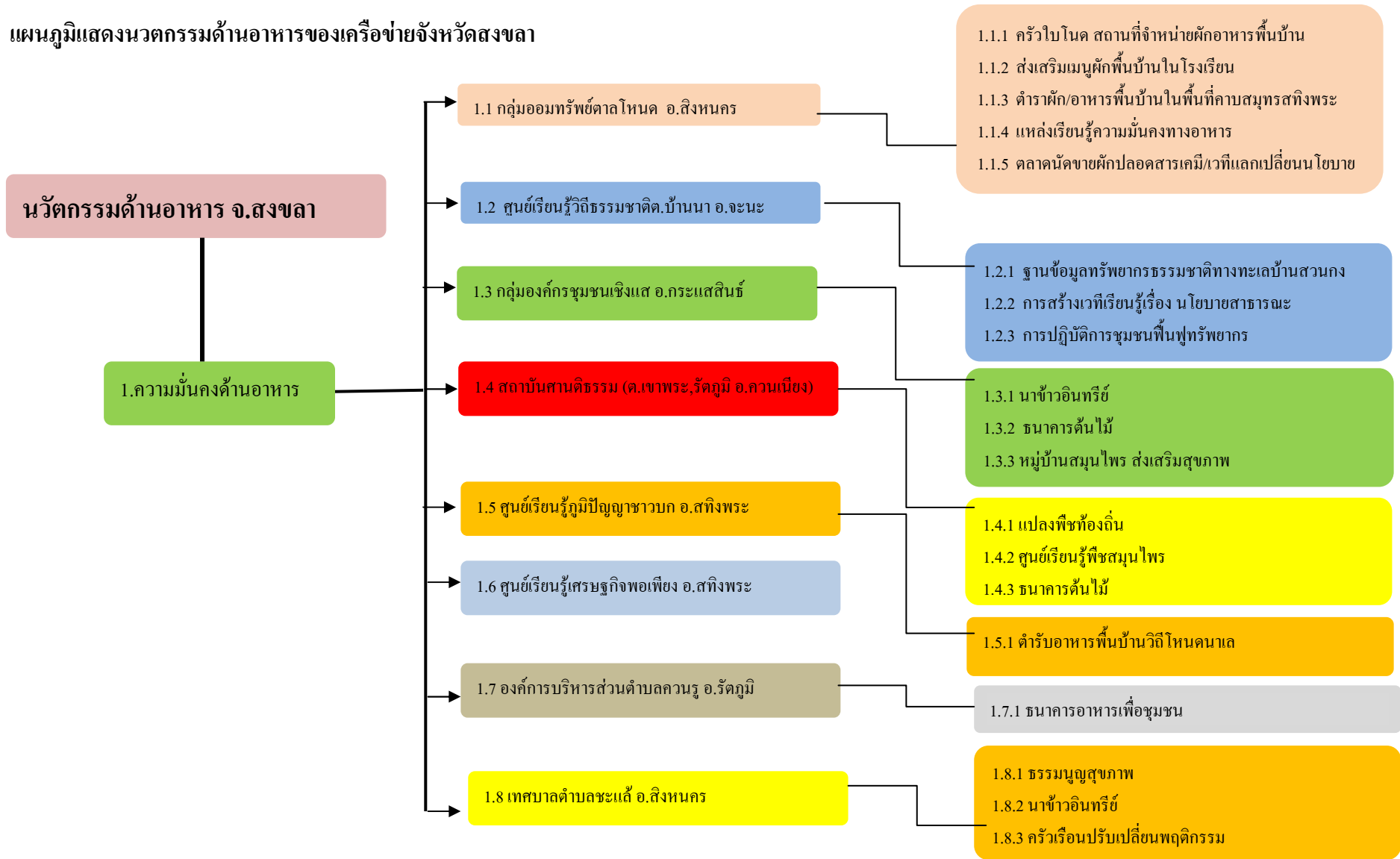
ประเภท หน่วยงาน องค์กร และเครือข่าย	จำนวน (แห่ง)
1.เครือข่ายความมั่นคงด้านอาหาร	8
2.เครือข่ายความปลอดภัยด้านอาหาร	6
3.เครือข่ายด้านโภชนาการสมัย	2
4.เครือข่ายวิชาการ	6
5.เครือข่ายด้านการสนับสนุน	3
รวมทั้งหมด	

สามารถแยกรายละเอียดตามหน่วยงานและองค์กรได้ดังนี้

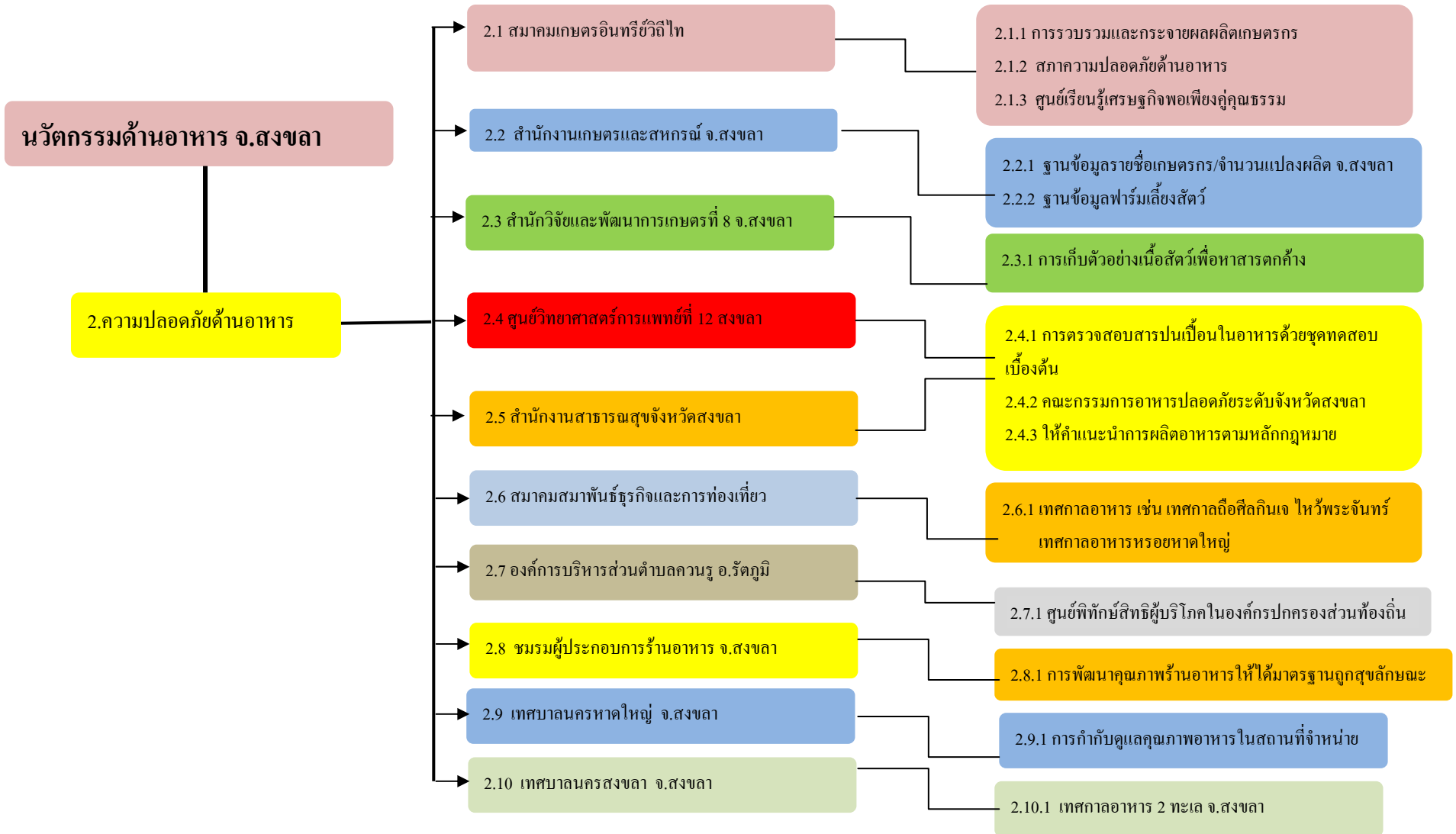
ชื่อองค์กร	บทบาทหน้าที่				
	ความ มั่นคง	ปลอดภัย	โภชนาการ	วิชาการ	สนับสนุน
1. องค์กรบริหารส่วนตำบลควนรู	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
2. ครัวใบโหนด	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		
3. เครือข่ายเกษตรคุณกำราบ	<input checked="" type="checkbox"/>				
4. ศูนย์การเรียนรู้ภูมิปัญญาชาวกบ	<input checked="" type="checkbox"/>				
5. ศูนย์เรียนรู้วิถีธรรมชาติ	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		
6. สภาองค์กรชุมชนตำบลชะแล้	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
7. สภาองค์กรชุมชนตำบลเชิงแส	<input checked="" type="checkbox"/>				
8. สมาคมเกษตรอินทรีย์วิถีไท	<input checked="" type="checkbox"/>				
9. ศูนย์พิทักษ์สิทธิผู้บริโภคจังหวัดสงขลา		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10. สมาคมผู้บริโภคสงขลา		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11. เทศบาลนครหาดใหญ่		<input checked="" type="checkbox"/>			
12. เทศบาลนครสงขลา		<input checked="" type="checkbox"/>			
13. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา		<input checked="" type="checkbox"/>			
14. สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสงขลา		<input checked="" type="checkbox"/>			
15. ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์เขต 12 สงขลา		<input checked="" type="checkbox"/>			
16. สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสงขลา		<input checked="" type="checkbox"/>			
17. สมาพันธ์ธุรกิจการท่องเที่ยวจังหวัดสงขลา					<input checked="" type="checkbox"/>
18. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารเทศบาลนคร					<input checked="" type="checkbox"/>

หาดใหญ่และเมืองหาดใหญ่					
19. มูลนิธิชุมชนสงขลา					<input checked="" type="checkbox"/>
20. คณะทรัพยากรธรรมชาติ ม.สงขลานครินทร์				<input checked="" type="checkbox"/>	
21. คณะการจัดการสิ่งแวดล้อม				<input checked="" type="checkbox"/>	
22. เครือข่ายเด็กใต้ไม่กินหวาน			<input checked="" type="checkbox"/>		
23. คณะแพทยศาสตร์ ม.อ.			<input checked="" type="checkbox"/>		

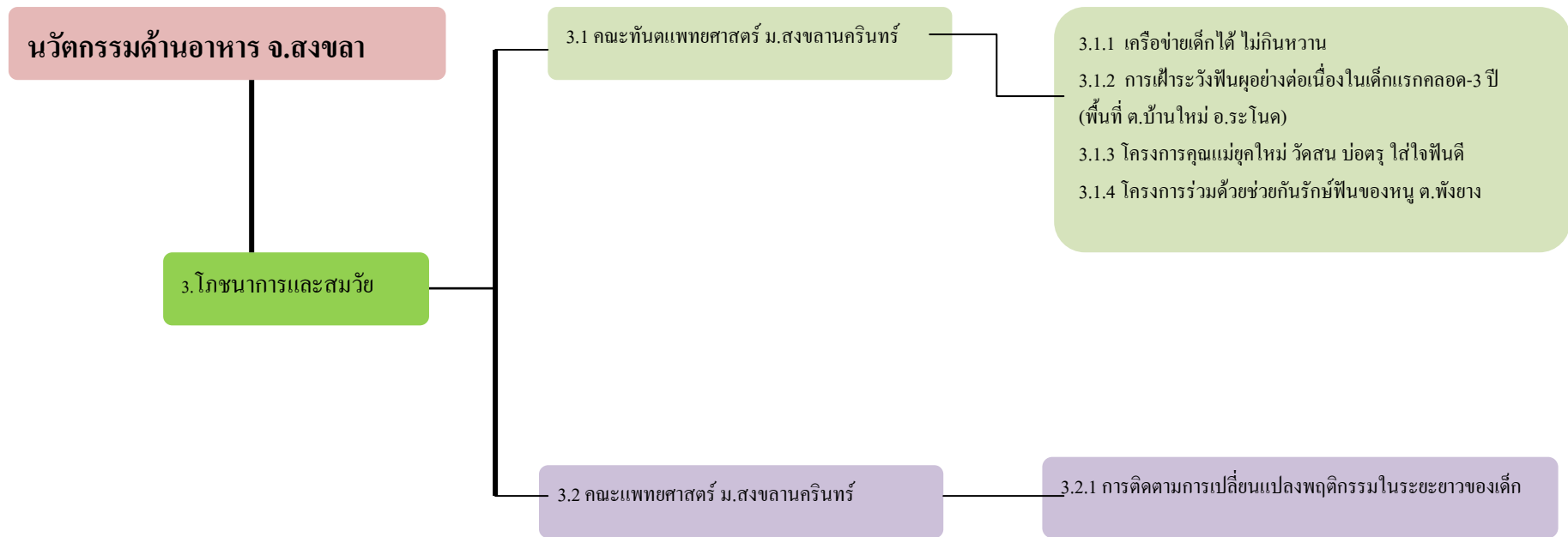
แผนภูมิแสดงนวัตกรรมการด้านอาหารของเครือข่ายจังหวัดสงขลา



แผนภูมิแสดงนวัตกรรมด้านอาหารของเครือข่ายจังหวัดสงขลา(ต่อ)



แผนภูมิแสดงนวัตกรรมการด้านอาหารของเครือข่ายจังหวัดสงขลา(ต่อ)



รายละเอียดนวัตกรรมด้านอาหารของเครือข่ายในจังหวัดสงขลา

5.1 เครือข่ายความมั่นคงทางอาหาร

5.1.1 ร้านครัวใบโหนด

- 1) เปิดพื้นที่จำหน่ายอาหารพื้นบ้าน เช่น ผักพื้นบ้านในเขตพื้นที่คาบสมุทรสทิงพระ อาหารเพื่อสุขภาพ เป็นต้น
- 2) การเชื่อมโยงเครือข่ายเกษตรกรที่ทำอาชีพขึ้นตาลตะโหนด ในเขตพื้นที่คาบสมุทรสทิงพระ
- 3) การจัดสวัสดิการในลักษณะกองทุนของเกษตรกรขึ้น โหนด
- 4) การผลักดันให้เกิดการอนุรักษ์วิถีชุมชน คนขึ้น โหนด ทำนา
- 5) การจัดกิจกรรมด้านความมั่นคงด้านอาหาร เช่น แหล่งอนุรักษ์พันธุ์พืชพื้นถิ่น
- 6) การประสานงานกับเครือข่ายในและนอกพื้นที่ในการจัดการภัยพิบัติ
- 7) การพัฒนาชุดความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นบ้าน **หนังสือเรื่อง ผักแถวพื้น แถวบ้าน ผักพื้นบ้านและอาหารพื้นถิ่นจากคาบสมุทรสทิงพระ**

5.1.2 ศูนย์การเรียนรู้ภูมิปัญญาชาวบก

- 1) ดำรวจรวบรวมข้อมูล ภูมิปัญญาชาวบก
- 2) จัดทำข้อมูลสารสนเทศ สื่อเพื่อการเรียนรู้ภูมิปัญญาชาวบก
- 3) บริการวิชาการ / ฝึกอบรมทักษะอาชีพภูมิปัญญา ให้แก่กลุ่มเป้าหมาย นักเรียน เยาวชน ประชาชน และผู้สนใจเรียนรู้ **“ภูมิปัญญาชาวบก”**
- 4) จัดทำฐานการเรียนรู้ วิถี **“โหนด-นา-เล”** ในชุมชน
- 5) จัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม วิถี **“โหนด-นา-เล”**

5.1.3 สำนักกรรมนุญสุขภาพตำบลชะแล้

- 1) เป็นศูนย์เรียนรู้เรื่องกระบวนการพัฒนาชุมชน โดยใช้กรรมนุญสุขภาพตำบลชะแล้ ฉบับที่ 1 เป็นเครื่องมือในการดำเนินงาน (ที่มา กระบวนการจัดทำ ผลการนำกรรมนุญสู่การปฏิบัติ) ที่ตั้งศูนย์เรียนรู้ 32 หมู่ที่ 4 ตำบลชะแล้ อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา
- 2) ชมรมผู้สูงอายุตำบลชะแล้ เป็นศูนย์เรียนรู้เรื่องการจัดระบบสวัสดิการ การออกแบบกิจกรรมที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุในตำบลชะแล้ ที่ตั้งศูนย์เรียนรู้ 32 หมู่ที่ 3 ตำบลชะแล้ อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา
- 3) สภาวัฒนธรรมตำบลชะแล้ เป็นศูนย์เรียนรู้เรื่อง การจัดเก็บข้อมูลมรดกทางวัฒนธรรมของตำบลชะแล้ การสร้างเสริมคุณค่าแก่ภูมิปัญญาท้องถิ่นและใช้มรดกทางวัฒนธรรมในการสร้างความสุขแก่คน ที่ตั้งศูนย์เรียนรู้ 32 หมู่ที่ 4 ตำบลชะแล้ อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา
- 4) กลุ่มเกษตรอินทรีย์ เป็นศูนย์เรียนรู้เรื่อง การพัฒนาแนวคิดจากการเกษตรที่ใช้ปุ๋ยเคมี เปลี่ยนเป็นปุ๋ยอินทรีย์ที่ผลิตจากเศษวัสดุอาหารในครัวเรือน ที่ตั้งศูนย์เรียนรู้ 32 หมู่ที่ 3 ตำบลชะแล้ อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา

5) เครือข่ายงดเหล้าบุหรี่ป่าบชะแล้ เป็นศูนย์เรียนรู้เรื่อง การจัดตั้งเครือข่ายจากหมวดที่ 2 ข้อที่ 5 ของธรรมนูญสุขภาพตำบลชะแล้ ฉบับที่ 1 ระบุว่าโดยทั่วไปคนชะแล้ควรรักษาศิลข้อที่ 5 และข้ออื่น ๆ อีก 1 ข้อ จึงได้จัดตั้งเป็นเครือข่ายรณรงค์หาสมาชิกลงนามแจ้งความประสงค์และประพฤติตาม โดยระบุในการ ลด ละ เลิกสิ่งเสพติด ที่ตั้งศูนย์เรียนรู้ 3 หมู่ที่ 3 ตำบลชะแล้ อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา

6) กลุ่มออกกำลังกายโนราบิก เป็นศูนย์เรียนรู้เรื่องการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สอดคล้องกับงานวิจัยในการออกกำลังกายด้วยท่ารำโนราลดภาวะเบาหวานในกลุ่มผู้ป่วย ชุมชนชะแล้มีภูมิปัญญาโนราห่อชีพ 2 คณะ ที่ตั้งศูนย์เรียนรู้ 32 หมู่ที่ 1 ตำบลชะแล้ อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา

7) ศูนย์พัฒนาคุณธรรมตำบลชะแล้ เป็นศูนย์เรียนรู้เรื่อง ที่มาของแนวคิด กระบวนการขั้นตอนการก่อเกิดและผลการดำเนินกิจกรรมของหลักคิธรรมธรรมนูญสุขภาพ ที่ตั้งศูนย์เรียนรู้ 32 หมู่ที่ 1 ตำบลชะแล้ อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา

5.1.4 สภาพองค์กรชุมชนตำบลเชิงแส

ทำภารกิจ (ตามมาตรา 21 ของพรบ.สภาพองค์กรชุมชน พ.ศ.2551) เป็นเวทีพูดคุยถึงการส่งเสริม สนับสนุน-แก้ปัญหาทางด้าน เศรษฐกิจ-สังคม-สิ่งแวดล้อม-ประเพณี-วัฒนธรรม เป็นศูนย์เรียนรู้การทำ การเกษตรอินทรีย์ของเครือข่าย

5.1.5 ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารเทศบาลนครหาดใหญ่และเมืองหาดใหญ่

- 1) ส่งเสริมสนับสนุนการพัฒนากิจการร้านอาหารของสมาชิกชมรมให้มีการบริหารจัดการที่มีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ ได้มาตรฐาน
- 2) ส่งเสริมสนับสนุนการพัฒนาวิชาชีพจำหน่ายอาหารของสมาชิก
- 3) เป็นองค์กรประสานงานระหว่างหน่วยงานต่างๆทั้งภาครัฐ/ภาคเอกชนกับกลุ่มสมาชิก

5.1.6 สมาคมเกษตรอินทรีย์วิถีไท

- 1) หลักสูตรการส่งเสริมการดำเนินชีวิตพอเพียง จำนวน 10 รุ่น รวม500 คน
- 2) หลักสูตรเกษตรทฤษฎีใหม่ โดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง จำนวน 4รุ่น รวม 190 คน
- 3) หลักสูตรการดูแลสุขภาพแบบพึ่งตนเอง จำนวน 3 รุ่น รวม150 คน
- 4) การอบรมเชิงปฏิบัติการทำอาหารเพื่อสุขภาพ จำนวน 1 รุ่น 50 คน

ทั้งนี้หน่วยงาน / องค์กรต่าง ๆ เป็นผู้จัดหาผู้เข้าอบรมในแต่ละหลักสูตรตามเป้าหมายการดำเนินงานของแต่ละหน่วยงาน ได้แก่ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสงขลา สำนักงานจังหวัดสงขลา มูลนิธิส่งเสริมยุวเกษตรกรไทยในพระราชูปถัมภ์ของสมเด็จพระเทพ

รัตนราชสุดา ฯ หลังจากการอบรมจะมีการติดตามเยี่ยมเยียนผู้เข้าอบรม ซึ่งพบว่าผู้เข้ารับการอบรมได้นำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันประมาณร้อยละ 80

5.2 เครือข่ายอาหารปลอดภัย

5.2.1 เทศบาลนครหาดใหญ่

- 1) การตรวจแนะนำสถานจำหน่ายอาหาร/สถานที่สะสมอาหาร/ตลาด
- 2) การอบรมผู้ประกอบการ จำนวน 1 ครั้ง 50 คน
- 3) การตรวจยกระดับสถานที่จำหน่ายอาหาร/สถานที่สะสมอาหาร/สถานที่บริการอาหารเพื่อให้ถูกสุขลักษณะ ได้มาตรฐาน โดยการตรวจลักษณะทางกายภาพของสถานที่ การจัดเก็บปรุงประกอบอาหารและตรวจวิเคราะห์ความเสี่ยงจากโรคระบบทางเดินอาหารด้วยชุดทดสอบแบคทีเรียเบื้องต้น(SI -2)
- 4) การเก็บตัวอย่างอาหารสดตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อน ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารกันรา สารฟอกขาว ฟอรัมาลิน ยาฆ่าแมลง
- 5) การตรวจสอบคุณภาพน้ำมันทอดซ้ำ จำนวน 104 ตัวอย่าง พบปริมาณสารโพลาร์เกินค่ามาตรฐานที่กำหนด 9 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8.65
- 7) การอบรมอาสาสมัครคุ้มครองผู้บริโภค จำนวน 30 คน
- 8) การอบรม อ.น.อย.ในโรงเรียน จำนวน 5 โรงเรียน 150 คน
- 9) การตรวจฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 2,037 ตัวอย่าง พบว่ามีการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง จำนวน 181 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8.89 ปัญหาที่พบส่วนใหญ่ คือ ไม่แสดงวัน เดือน ปี ที่ผลิต / วันหมดอายุ จำนวน 181 ตัวอย่าง ไม่ระบุสถานที่ผลิต จำนวน 57 ตัวอย่าง พบมากในอาหารประเภทขนมที่ผลิตจากผู้ประกอบการรายย่อยในครัวเรือน เช่น ผลิตภัณฑ์จากขนมปังสด ฯลฯ
- 10) การศึกษาสภาพปัญหาตู้จำหน่ายเครื่องดื่ม โดยการสำรวจตู้จำหน่ายเครื่องดื่ม จำนวน 81 ตู้ ผลการตรวจทางกายภาพ
 - จำนวนตู้จำหน่ายเครื่องดื่มที่มีสภาพดี ไม่ผุกร่อน / รั่วซึม 79 ตู้ (ร้อยละ 97.5)
 - มีการติดตั้งในสถานที่เหมาะสม 61 ตู้ (ร้อยละ 75.3)
 - มีระบบป้องกันอันตรายจากกระแสไฟฟ้ารั่วหรือลัดวงจร 36 ตู้ (ร้อยละ 44.4)
 - มีการทำความสะอาด บำรุงรักษาอุปกรณ์ โดยสม่ำเสมอ จำนวน 35 ตู้ (ร้อยละ 43.2)
 - มีการเก็บตัวอย่างน้ำส่งวิเคราะห์คุณภาพทางห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง จำนวน 6 ตู้ (ร้อยละ 7.4)
- 11) การเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชนโดยการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ได้แก่ แผ่นพับ การให้ความรู้โดยผ่านสื่อวิทยุ ทางสถานี FM 96.0 (ขณะนี้ยังอยู่ในการปรับปรุงระยะเวลาออกอากาศ คาดว่า

รายการด้านสาธารณสุข จะออกอากาศทุกวันจันทร์ –ศุกร์ ในช่วงเวลา 11.30 -12.30 น.) การจัด
นิทรรศการ

5.2.2 สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสงขลา

1) โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q เป็นโครงการตามนโยบายของกระทรวง
เกษตรและสหกรณ์ เริ่มดำเนินงานมาตั้งแต่ปี พ.ศ.2554

แนวทางการดำเนินงาน - เป็นการตรวจรับรองร้านอาหารที่ใช้วัตถุดิบหลักในการปรุงอาหารมาจากแปลง
/ ฟาร์มที่ได้รับการรับรอง GAP หรือเป็นสินค้าเกษตรที่เกษตรกรรับรองตนเองว่าผลผลิตปลอดภัย
(วัตถุดิบจากกลุ่มนี้ สวพ.8 จะมีการสุ่มตรวจด้วยชุด test kit อีกครั้ง) ทั้งนี้วัตถุดิบที่รับรองไม่ต้องเป็น
วัตถุดิบทุกชนิดที่ใช้ในการปรุง แต่ปริมาณวัตถุดิบชนิดที่มีการรับรองต้องมีปริมาณไม่น้อยกว่าร้อยละ 70
ของปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ประเภทนั้นๆ ร้านที่ผ่านเกณฑ์การพิจารณาจะได้รับป้ายรับรองจากกระทรวง
เกษตรและสหกรณ์ ระยะเวลาการรับรอง 3 ปี โดยเจ้าหน้าที่จะมีการตรวจเยี่ยมร้านที่ได้รับป้ายรับรองอย่าง
น้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภค เมื่อกำหนด 3 ปี จะมีการสอบถามความสนใจเข้าร่วม
โครงการจากกลุ่มเป้าหมายที่ได้รับป้ายเดิม และจะมีการตรวจรับรองตามเกณฑ์ข้อกำหนดในรอบใหม่
สำหรับร้านที่สนใจ

การคัดเลือกร้านกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการในเบื้องต้นก่อนการพิจารณาวัตถุดิบ จะต้องเป็น
ร้านอาหารที่มีคุณลักษณะ ดังนี้

- 1.ร้านอาหารที่มีชื่อเสียง เป็นที่รู้จักของจังหวัด และ
- 2.ได้รับการรับรองมาตรฐานตามข้อกำหนดของกระทรวงสาธารณสุขหรือจังหวัด

ขณะนี้ร้านอาหารที่ได้รับป้ายรับรองในจังหวัดสงขลา จำนวน 6 ร้าน คือ

- 1.ห้องอาหารลักกี้ โรงแรมเอเชีย อำเภอหาดใหญ่
- 2.ร้านสวนชื่นสุข อำเภอหาดใหญ่
- 3.ร้านเรือนปั้นหย่า ตำบลพะวง อำเภอเมืองสงขลา
- 4.ห้องอาหารทรายแก้ว โรงแรม พาวีเลียน อำเภอเมืองสงขลา
- 5.ห้องอาหารชมพูพันธุ์ทิพย์ โรงแรมบีพีแกรนด์ทาวเวอร์ อำเภอหาดใหญ่
- 6.ร้านข้าวหมกไก่เบอร์ 1 ตำบลคอหงส์ อำเภอหาดใหญ่

5.2.3 ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 12 สงขลา

1. บทบาทหน้าที่และกิจกรรมของกลุ่มงานอาหาร
 - 1.1 วิเคราะห์อาหาร เครื่องดื่ม น้ำทางเคมี-ฟิสิกส์ และจุลชีววิทยา เพื่อประกอบการขอขึ้นทะเบียน
และควบคุมคุณภาพอาหารภายในประเทศและอาหารนำเข้า
 - 1.2 วิเคราะห์ส่วนประกอบของอาหารและวัตถุเจือปนในอาหาร
 - 1.3 วิเคราะห์สารปนเปื้อนและสารพิษในอาหาร

1.4 ศึกษาและวิจัยด้านอาหาร

1.5 ให้คำปรึกษา แนะนำ ความรู้ด้านอาหารและการตรวจวิเคราะห์แก่เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ
ตรวจวิเคราะห์อาหาร หน่วยงานราชการ บริษัทเอกชน นักศึกษาและผู้สนใจทั่วไป

2. กิจกรรมที่ดำเนินการปีงบประมาณ 2555

2.1 การให้บริการตรวจวิเคราะห์อาหารน้ำและเครื่องดื่ม 5 จังหวัด 1,672 ตัวอย่าง 8,821 รายการ

2.2 การตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างเฝ้าระวังและคุ้มครองผู้บริโภคจังหวัดสงขลา 247 ตัวอย่าง

1. โครงการเฝ้าระวังและคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพจังหวัด สงขลา		จำนวน ต.ย. ตรวจ	ไม่เข้ามาตรฐาน		สาเหตุ ไม่เข้ามาตรฐาน
			ต.ย.	ร้อยละ	
1.2 โครงการ นมโรงเรียน รวม		4	0	0.00	
สงขลา	นมโรงเรียน	4	0	0.00	
1.3 โครงการ 1 ตำบล 1 ผลิตภัณฑ์ รวม		13	0	0.00	
สงขลา	-ขนม	5	0	0.00	
	-น้ำพริก	3	0	0.00	
	-ผลไม้แปรรูป	1	0	0.00	
	-อาหารพร้อมปรุงหรือพร้อมบริโภค	4	0	0.00	
1.4 เฝ้าระวังคุณภาพมาตรฐานฯ รวมทั้งหมด		106	29	27.36	
สงขลา	- น้ำบริโภคในภาชนะปิดสนิท 20 ลิตร	34	12	35.29	<i>Coliform</i> (5),pH(4),pH+NO ₃ (1) <i>Coliform</i> + <i>E.coli</i> (1),pH+TS+Cl(1)
	- น้ำบริโภคในภาชนะปิดสนิท 950 มิลลิลิตร	20	6	30.00	<i>Coliform</i> (3), <i>Coliform</i> + <i>E.coli</i> (2),
	-น้ำแข็ง	12	5	41.67	<i>Coliform</i> (4), <i>Coliform</i> + <i>E.coli</i> (1)
	- เครื่องดื่ม	2	0	0.00	
	- ก๋วยเตี๋ยว	9	4	44.44	benzoic acid(4)
	- เชื้อโรคอาหารเป็นพิษ	20	0	0.00	
	- ลูกชิ้น	3	1	33.33	benzoic acid (1)
	- อื่นๆ	6	1	16.67	โปรตีนในนมหมัก(1)
1.5 อาหารนำเข้า รวม		124	0	0.00	
ด้านอาหารและยา	- ขนม	45	0	0.00	
สงขลา	- น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท	12	0	0.00	
	- อาหารทะเล	9	0	0.00	
	- ผัก ผลไม้	10	0	0.00	

- ถั่ว	1	0	0.00
- กะปิ	7	0	0.00
- อื่นๆ	40	0	0.00

2.3 แผนงาน โครงการ

-โครงการนำดื่มจากตู้น้ำหยอดเหรียญ ปี 2555

(รวบรวมข้อมูล ตรวจสอบวิเคราะห์ เสนอจัดทำเกณฑ์มาตรฐานฯ)

-โครงการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำดื่มในโรงเรียนเขต 5 จังหวัดภาคใต้ปี 2555

(เฝ้าระวังคุณภาพน้ำในโรงเรียน รวมถึงโรงเรียนดชด.)



ภาพการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องการถ่ายของดองค้ำความรู้และเทคโนโลยีการใช้ชุดทดสอบอย่างง่ายเพื่อพัฒนาคุณภาพน้ำดื่มในโรงเรียน และน้ำดื่มตู้หยอดเหรียญฯ วันที่ 24 พ.ค.55 ณ รมบีพีสมิทลาฯ เมือง สงขลา



ภาพ นายแพทย์ สุรวิทย์ คนสมบูรณ์ รมช. ว่าการกระทรวงสาธารณสุข เยี่ยมตลาดสดปลาฯ 3 อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา วันที่ 14 กันยายน 2555

3. หน่วยงาน / องค์กร ภาคีเครือข่ายที่ร่วมดำเนินการ

- 3.1 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา ยะลา ปัตตานี นราธิวาส และสตูล
 - 3.2 หน่วยงานในสังกัดกระทรวงสาธารณสุขเช่น สสอ. ,โรงพยาบาล เป็นต้น
 - 3.3 โรงเรียน และหน่วยงานสังกัดกระทรวงศึกษาธิการเช่น สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา
 - 3.4 องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น 5 จังหวัด
 4. ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน
 - 4.1 ปัญหาความไม่สงบ/ความไม่ปลอดภัยในการดำเนินงานในบางพื้นที่
 5. แผนงาน โครงการ ปีงบประมาณ 2556
 - 5.1 โครงการนำดีมาจากดีน้ำหยอดเหรียญ ปี 2556 (ประเมินความเสี่ยง, จัดทำเกณฑ์มาตรฐานฯและถ่ายทอดองค์ความรู้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการเฝ้าระวังและคุ้มครองผู้บริโภคในพื้นที่ ซึ่งเป็น โครงการต่อเนื่อง)
 - 5.2 โครงการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำดื่มในโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนในเขตจังหวัดสงขลา (เฝ้าระวังและแก้ไขปัญหาพร้อมกับโรงเรียนที่เข้าร่วมโครงการ ซึ่งเป็นโครงการต่อเนื่อง)
 - 5.3 โครงการ การจัดการน้ำมันทอดซ้ำเสื่อมสภาพ(เฝ้าระวังและจัดการน้ำมันเสื่อมสภาพอย่างมีประสิทธิภาพพร้อมกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและพลังงานจังหวัด)
 - 5.4 โครงการผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนด้านอาหารให้ได้ GMP และสามารถส่งออกต่างประเทศได้
 - 5.5 การพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการอาหารเพื่อเตรียมพร้อมสู่อาเซียน(AEC) ประกอบด้วยการพัฒนาวิธีวิเคราะห์ และการรักษามาตรฐาน ISO/IEC 17025
 - 5.6 โครงการพัฒนาความปลอดภัยอาหารของสินค้าเกษตรและอาหารในตลาดค้าส่งขนาดใหญ่ (โครงการของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ซึ่งสงขลาไม่มีตลาดค้าส่ง)
 6. ชุดความรู้/นวัตกรรม
 - 6.1 ชุดทดสอบและผลิตภัณฑ์กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ด้านอาหาร 24 ชนิด เช่นชุดทดสอบสารโพแทสเซียมในน้ำมันทอดซ้ำ , ชุดทดสอบความกระด้างทั้งหมดของน้ำและชุดทดสอบ โคลิฟอร์มในน้ำและน้ำแข็ง เป็นต้น
 - 6.2 หนังสือคู่มือการพัฒนาคุณภาพน้ำดื่มในโรงเรียน เป็นต้น
- 5.2.4 สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสงขลา**
- 1) พัฒนาฟาร์มเลี้ยงสัตว์ เช่น ฟาร์มสุกร ฟาร์มไก่เนื้อ ฟาร์มไก่ไข่ ฯลฯ ให้เข้าสู่มาตรฐานฟาร์มที่กรมปศุสัตว์กำหนด โดยการจัดอบรมผู้ประกอบการ ตรวจสอบแนะนำ รวบรวมข้อมูลฟาร์มที่ผ่านการประเมินเบื้องต้นส่งให้สำนักงานปศุสัตว์เขต 9 ตรวจสอบรับรองต่อไป
- ฟาร์มสัตว์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ดังนี้

- ฟาร์มสุกร 27 ฟาร์ม
- ฟาร์มไก่เนื้อ 7 ฟาร์ม
- ฟาร์มไก่ไข่ 5 ฟาร์ม
- ฟาร์มไก่พันธุ์ 2 ฟาร์ม

2) เฝ้าระวังสารเร่งเนื้อแดงในฟาร์มสุกร

โดยการเก็บตัวอย่างน้ำ อาหาร และปัสสาวะสุกร ตรวจสอบสารเร่งเนื้อแดง จากการเก็บตัวอย่างปัสสาวะสุกร 584 ตัวอย่าง ตัวอย่างอาหาร 18 ตัวอย่าง ตัวอย่างน้ำเลี้ยงสุกร 15 ตัวอย่าง ไม่พบสารเร่งเนื้อแดง

3) พัฒนาฟาร์มปลอดโรค

- พัฒนาฟาร์มเลี้ยงแพะของเกษตรกรรายย่อยและกลุ่มเกษตรกรให้เป็นฟาร์มปลอดโรคแห่งติดต่อดำเนินการให้คำแนะนำการสร้างโรงเรือน ให้การสนับสนุนวัคซีนและเวชภัณฑ์ต่างๆ

- ขึ้นทะเบียนแหล่งเลี้ยงเป็ดไล่ทุ่งและให้ความรู้แก่เกษตรกรผู้เลี้ยงให้สามารถดำเนินการเลี้ยงด้วยระบบความปลอดภัยทางชีวภาพเบื้องต้น

4. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์

เก็บตัวอย่างจากโรงงานผลิตอาหารสัตว์และตัวอย่างวัตถุดิบผสมอาหาร ตรวจสอบสารเร่งเนื้อแดงกรณีเป็นอาหารเลี้ยงสุกร ตรวจยาป้องกันและรักษาโรคบิดในอาหารเลี้ยงไก่ไข่ และตรวจโลหะหนัก เช่น ตะกั่ว แคดเมียม และเชื้อซัลโมเนลล่าในปลาป่น

5. เจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสงขลาร่วมกับเจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์อำเภอ และเจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ให้มีขบวนการฆ่าสัตว์ถูกต้องตามหลักวิชาการและข้อกำหนดกฎหมาย มีโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตในจังหวัดสงขลามีจำนวน 11 โรง นอกจากนี้กรมปศุสัตว์ยังได้สนับสนุนงบประมาณจัดจ้างพนักงานตรวจโรคสัตว์ประจำโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตแต่ไม่มีพนักงานตรวจโรคสัตว์ เพื่อปฏิบัติงานตรวจสอบสัตว์ก่อนฆ่าและตรวจซากสัตว์ก่อนนำไปจำหน่าย

6. เจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสงขลาร่วมกับเจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์อำเภอ เจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา เจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และเจ้าของตลาด ดำเนินงานตามโครงการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (หรือเชิงสะอาด) ซึ่งเป็นโครงการกระตุ้นให้ผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์พัฒนาสถานที่จำหน่ายให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ และนำเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตมาจำหน่าย โดยการประชุมชี้แจงผู้ประกอบการ ตรวจสอบประเมิน ให้คำแนะนำการปรับปรุงสถานที่จำหน่ายเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ ไข่ ตรวจสอบสารตกค้างที่ห้ามใช้ เช่น ตรวจสอบสารเร่งเนื้อแดงในเนื้อสุกร ตรวจยารักษาโรคบิดในไก่ไข่ และ swab นิ้วมือ ถุงมือ น้ำ น้ำแข็ง และเชียงของสถานที่จำหน่ายเพื่อตรวจหาเชื้อโรคที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ แผลงจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ผ่านการประเมินตามโครงการประกอบด้วย แผลงจำหน่ายเนื้อสุกร จำนวน 39 แผลง

5.2.5 เทศบาลนครสงขลา

- 1) การตรวจแนะนำสถานจำหน่ายอาหาร/สถานที่สะสมอาหาร/ตลาด
- 2) การตรวจยกระดับสถานที่จำหน่ายอาหาร/สถานที่สะสมอาหาร/สถานที่บริการอาหารเพื่อให้ถูกสุขลักษณะ ได้มาตรฐาน โดยการตรวจลักษณะทางกายภาพของสถานที่ การจัดเก็บ ประจุ ประกอบอาหารและตรวจวิเคราะห์ความเสี่ยงจากโรคระบบทางเดินอาหารด้วยชุดทดสอบแบบที่เรียกเบื้องต้น(SI -2)

การปฏิบัติงานข้างต้นเป็นการปฏิบัติงานร่วมกันระหว่างเจ้าหน้าที่งานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อมของเทศบาล เจ้าหน้าที่หน่วย PCU ของเทศบาลและหน่วย PCU ของโรงพยาบาลสงขลา เจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขอำเภอเมืองสงขลา โดยเจ้าหน้าที่หน่วย PCU ที่รับผิดชอบในแต่ละพื้นที่จะตรวจคัดกรองกลุ่มเป้าหมายในเบื้องต้นก่อนส่งให้คณะกรรมการตรวจประเมินรอบสุดท้าย คณะกรรมการตรวจประเมิน ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่กลุ่มงานเวชกรรมสังคม โรงพยาบาลสงขลา เจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขอำเภอเมืองสงขลา เจ้าหน้าที่งานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครสงขลา

- 3) การเก็บตัวอย่างอาหารสดตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อน ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารกันรา สารฟอกขาว ฟอรัมาลิน ยาฆ่าแมลง จำนวนตัวอย่างที่เก็บ ๕๒๖ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนของสารเคมีที่ห้ามใช้ในอาหาร จำนวน ๘๕ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๕.๑๗
- 4) การตรวจแนะนำผู้จำหน่ายอาหารในงานเทศกาลต่างๆของเทศบาล เช่น งานเทศกาลอาหารสองทะเล งานสัปดาห์แห่งการเรียนรู้ ลานคนตรี งานถนนคนเดิน ฯลฯ

5.2.6 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา

1) งานคุ้มครองผู้บริโภค

- การควบคุมกำกับสถานผลิตอาหาร (Pre- Marketing Control) ตรวจ/ประเมินเพื่อออกใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร 59 แห่ง 79 ครั้ง ตรวจติดตามการปรับปรุง/แก้ไขสถานที่ผลิตอาหาร 7 แห่ง 9 ครั้ง ตรวจรับรองมาตรฐาน GMP จำนวน 6 แห่ง 6 ครั้ง

- การตรวจสอบเฝ้าระวังสถานที่ผลิต/จำหน่ายอาหาร (Post - Marketing Control) ตรวจติดตาม กำกับดูแลสถานที่ผลิตอาหาร 162 แห่ง ผ่านเกณฑ์ 156 แห่ง ตรวจสถานที่จำหน่ายอาหาร ได้แก่ ซูเปอร์มาร์เก็ต ห้างสรรพค้า จำนวน 16 แห่ง ผ่านเกณฑ์ 16 แห่ง เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารตรวจวิเคราะห์คุณภาพ จำนวน 71 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 59 ตัวอย่าง ตรวจสอบเรื่องร้องเรียนและดำเนินการแก้ไขปัญหาตาม พ.ร.บ.อาหาร พ.ศ. 2522 จำนวน 19 เรื่อง ดำเนินการแล้วเสร็จ 18 เรื่อง อยู่ในระหว่างดำเนินการ 1 เรื่อง

- การพัฒนาศักยภาพและขับเคลื่อนเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภค การประชุมเชิงปฏิบัติการแก่เจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น การจัดอบรมแกนนำเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภค กิจกรรมแลกเปลี่ยน

เรียนรู้การดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคระดับอำเภอ การประกวดผลงานเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภคดีเด่น ระดับจังหวัด

2) งานอาหารปลอดภัย

- การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการอาหารและเครือข่าย_จัดการประชุมเชิงปฏิบัติการพัฒนาศักยภาพเครือข่ายผู้จำหน่ายอาหาร จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้และประกวดผลงานภาคีเครือข่ายอาหารปลอดภัย ส่งเสริมให้มีตลาดต้นแบบ “ ตลาดสดน่าซื้อ ” โดยการจัดกิจกรรมรณรงค์พัฒนาตลาด การประชุมเชิงปฏิบัติการแก่ผู้จำหน่ายสินค้าภายในตลาดและการนำไปศึกษาดูงาน และจัดการอบรม อสม.ให้สามารถมีส่วนร่วมเฝ้าระวังตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหารในชุมชน จำนวน 3 อำเภอ

- จัดกิจกรรมรณรงค์ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้แก่ประชาชนในงานเทศกาลต่างๆ เช่น งานวันเด็ก งานมหกรรมรวมพลังภูมิปัญญาไทย อาหารและสมุนไพรเพื่อสุขภาพ งานมหกรรมสาธารณสุขรวมพลังสร้างสุขภาพเทิดไท้ 80 พรรษามหาราชนี งานเฉลิมฉลอง 120 ปี แห่งวันคล้ายวันพระราชสมภพพระบิดาฯลฯ

- ดำเนินงานโครงการรณรงค์อาหารสะอาด ราคาถูก ถูกปาก ถูกใจ ถูกอนามัย จังหวัดสงขลา ตามนโยบายจังหวัดสงขลา โดยการประชุมผู้ประกอบการ รณรงค์สร้างกระแสสร้างความตื่นตัวให้แก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภค การนิเทศติดตาม ตรวจสอบ ให้การสนับสนุนการดำเนินงานแก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

- การตรวจสอบเฝ้าระวังสารปนเปื้อนในอาหาร เก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อน จำนวน 5,541 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 5,190 ตัวอย่าง (ร้อยละ 93.7) เก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ จำนวน 555 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 411 ตัวอย่าง (ร้อยละ 74.1)

- ดำเนินงานโครงการเฝ้าระวัง ป้องกัน และควบคุมโรคไทฟอยด์ในอำเภอเมืองสงขลา
- การอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการจำนวน 4 รุ่น 182 คน
- การเข้าพบและชี้แจงแนวทางดำเนินงานป้องกันและควบคุมโรคไทฟอยด์แก่ผู้บริหารโรงเรียน
- ตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียน
- การให้ความรู้แก่นักเรียนหน้าเสาธง จำนวน 5 โรงเรียน
- การตรวจประเมินร้านอาหาร / แผงลอยจำหน่ายอาหารรอบรั้วโรงเรียน
- การตรวจเยี่ยมสถานที่ปรุงอาหาร ณ อาคารที่พักอาศัยของผู้จำหน่ายอาหารประเภทกลุ่มเสี่ยง เช่น น้ำแข็งป่น อาหารยำ ฯลฯ
- ตรวจสอบเฝ้าระวังสถานที่ผลิตน้ำแข็ง
- อบรมผู้ประกอบการบดน้ำแข็ง / ค้าส่งน้ำแข็ง
- การอบรมให้ความรู้ เรื่อง การดูแลควบคุมคุณภาพน้ำดื่มในโรงเรียน

- การอบรมพัฒนาศักยภาพ อย.น้อย ส่งเสริมการมีส่วนร่วมเฝ้าระวังอาหารปลอดภัยในโรงเรียนและรอบรั้วโรงเรียน

2.2 การพัฒนาระบบฐานข้อมูลเครือข่ายบูรณาการอาหารในพื้นที่จังหวัดสงขลา

คณะทำงาน โครงการได้ออกแบบฐานข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับงานด้านสุขภาวะด้านอาหารพื้นที่จังหวัดสงขลา เพื่อนำเสนอในรูปแบบออนไลน์ผ่านเว็บไซต์เครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภคภาคใต้ www.consumersouth.org/mapping/agro กระบวนการทำงานมีดังนี้

1.การออกแบบฐานข้อมูลเกี่ยวกับสุขภาวะอาหาร คณะทำงานดำเนินการออกแบบให้มี ส่วนประกอบของข้อมูล คือ

1.1 หน้าหลัก

1.2 แผนผังวิสัยแสดงแผนที่ภาพรวมของสถานการณ์ด้านอาหารใน 3 ประเด็น คือ ด้านความมั่นคงทางอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร และคุณภาพโภชนาการและความสมวัย

1.3 แผนผังวิสัยแสดงแผนที่เครือข่ายด้านอาหารของ จ.สงขลา แยกตามประเด็น คือ ด้านความมั่นคงทางอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร และคุณภาพโภชนาการและความสมวัย

1.4 แผนผังวิสัยแสดงนวัตกรรมของเครือข่ายด้านอาหาร จ.สงขลา แยกตามประเด็น คือ ด้านความมั่นคงทางอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร และคุณภาพโภชนาการและความสมวัย

1.5 แผนผังภาพรวมโครงการ

2.การดำเนินการตามตัวแบบฐานข้อมูลที่ออกแบบไว้ โดยโปรแกรมเมอร์

3. การปรับปรุงและแก้ไข

นำประเด็นที่ค้นพบมานำเสนอ อันจะมีประโยชน์ต่อเครือข่ายในการนำข้อมูลดังกล่าวไปใช้ทำงานต่อไป

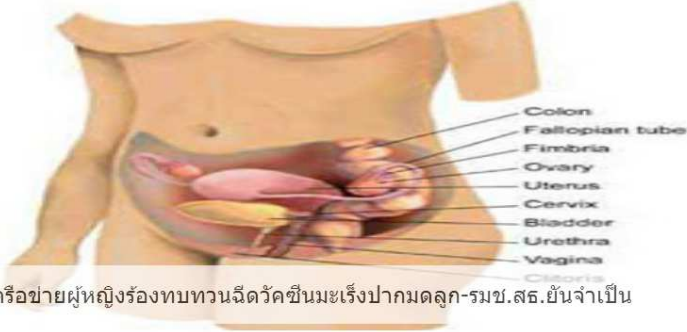
consumersouth.org

Join with us Sign in

เครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภคภาคใต้
Consumersouth Network

หน้าแรก ข่าวสาร คลังข้อมูล ร้องเรียน รายละเอียดองค์กร


TOP NEWS STORY 1 2 3 4 5



เครือข่ายผู้หญิงร้องทบทวนจัดวัดซินมขเร็งปากมดลูก-รพช.ย่นจำเป็น

โครงการสนับสนุนการบูรณาการงาน
อาหารในพื้นที่จังหวัดสงขลา

เครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภค



EN 7:59 8/1/2556

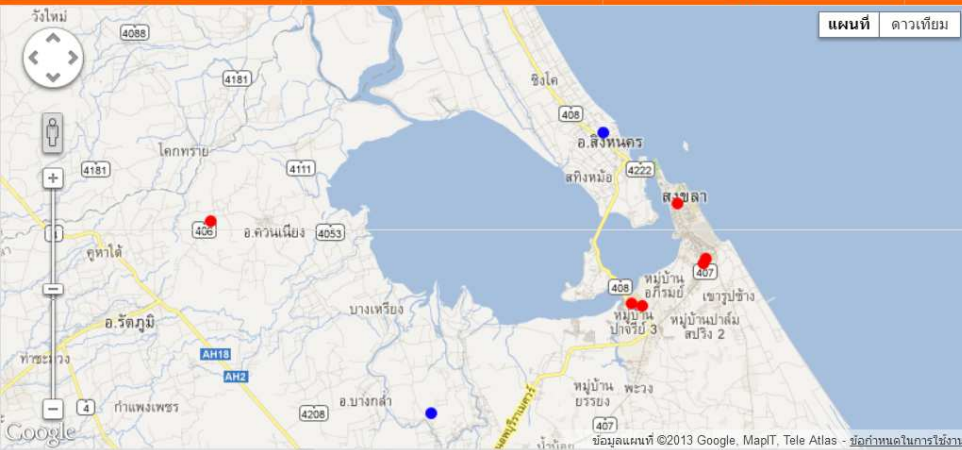
consumersouth.org/mapping/agro

Join with us Sign in

เครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภคภาคใต้
Consumersouth Network

หน้าแรก ข่าวสาร คลังข้อมูล ร้องเรียน รายละเอียดองค์กร

แผนที่เครือข่ายอาหารและโภชนาการจังหวัดสงขลา

หน้าหลัก	รายชื่อ	แผนที่	เพิ่ม
 <p>แผนที่ ดาวเทียม</p>			<p>ความมั่นคงด้านอาหาร</p> <p>ความปลอดภัยด้านอาหาร</p> <p>อาหารโภชนาการ-โรคอ้วน</p> <p>สนับสนุน</p>

จำนวนข้อมูล 81 รายการ

EN 8:01 8/1/2556

โครงการคาร์โบไนต์ - Ranod H >> แผนที่เครือข่ายอาหารและโภชนาการ >>

consumersouth.org/mapping/agro

เครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภคภาคใต้
Consumersouth Network

หน้าแรก ข่าวสาร คลังข้อมูล ร้องเรียน รายละเอียดองค์กร

แผนที่เครือข่ายอาหารและโภชนาการจังหวัดสงขลา

หน้าหลัก รายชื่อ แผนที่ เพิ่ม

ความมั่นคงด้านอาหาร

ร้านอาหารเพื่อสุขภาพครัวใบโหนด
ตำบลยิงโค อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา

ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงไทยเกษตรภาค 4
ตำบลเขาพระ อำเภอรัตภูมิ จังหวัดสงขลา

ศูนย์เรียนรู้ชุมชนเศรษฐกิจพอเพียง อ.สทิงพระ จ.สงขลา
บ้านพังเทา ม.1 ต.จะหังพระ อ.สทิงพระ จ.สงขลา

จำนวนข้อมูล 81 รายการ

8:03
8/1/2556

โครงการคาร์โบไนต์ - Ranod H >> แผนที่เครือข่ายอาหารและโภชนาการ >>

consumersouth.org/mapping/agro

เครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภคภาคใต้
Consumersouth Network

หน้าแรก ข่าวสาร คลังข้อมูล ร้องเรียน รายละเอียดองค์กร

แผนที่เครือข่ายอาหารและโภชนาการจังหวัดสงขลา

หน้าหลัก รายชื่อ แผนที่ เพิ่ม

ร้านอาหารเพื่อสุขภาพครัวใบโหนด

ชื่อเครือข่าย	ร้านอาหารเพื่อสุขภาพครัวใบโหนด
ประเภท	ความมั่นคงด้านอาหาร
ที่ตั้ง	ตำบลยิงโค อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา
ผู้ประสานงาน	นายสามารถ สระกะวี ผู้จัดการร้านครัวใบโหนด
เบอร์โทรศัพท์	081-3885058
อีเมล	
บทบาทหน้าที่	<ol style="list-style-type: none"> 1. การเปิดพื้นที่จำหน่ายอาหารที่บ้าน เช่น ผักพื้นบ้านในเขตพื้นที่ตำบลสมุทรสทิงพระ อาหารเพื่อสุขภาพ เป็นต้น 2. การเชื่อมโยงเครือข่ายเกษตรกรที่ทำอาชีพขึ้นตาลตะโหนด ในเขตพื้นที่ตำบลสมุทรสทิงพระ 3. การจัดสวัสดิการในลักษณะกองทุนของเกษตรกรขึ้นโหนด 4. การผลักดันให้เกิดการอนุรักษ์วิถีชุมชน คนขึ้นโหนด ทำนา 5. การจัดกิจกรรมด้านความมั่นคงด้านอาหาร เช่น แหล่งอนุรักษ์พันธุ์พืชในพื้นที่ 6. การประสานงานกับเครือข่ายในและนอกพื้นที่ในการจัดการภัยพิบัติ 7. การพัฒนาชุดความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นบ้าน

ข้อมูลแผนที่ ©2013 Google, Tele Atlas - [ข้อกำหนดในการใช้งาน](#)

จำนวนข้อมูล 81 รายการ

8:12
8/1/2556

ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา

ภาคผนวก

รายละเอียดเครือข่ายด้านอาหารพื้นที่ จังหวัดสงขลา

ข้อมูล “ศูนย์การเรียนรู้ภูมิปัญญาชาวนก”

๑. ชื่อเครือข่าย “ศูนย์การเรียนรู้ภูมิปัญญาชาวนก”
๒. ที่ตั้ง ศูนย์การเรียนรู้ “ภูมิปัญญาชาวนก”
ตั้งอยู่ที่ ๗/๔ หมู่ที่ ๗ ตำบลจะทิ้งพระ อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา ๙๐๑๕๐
๓. ชื่อผู้ประสานงาน ครูไพฑูรย์ ศิริรักษ์
๔. หมายเลขโทรศัพท์ ๐๗๔-๓๕๗-๑๔๕ และ มือถือ ๐๘-๗๕๓๑-๒๓๒๕
๕. Email. : kurukroothoon@gmail.com
๖. กิจกรรมที่ทำในเครือข่าย :
 - ดำเนินรวบรวมข้อมูล ภูมิปัญญาชาวนก
 - จัดทำข้อมูลสารสนเทศ สื่อเพื่อการเรียนรู้ภูมิปัญญาชาวนก
 - บริการวิชาการ / ฝึกอบรมทักษะอาชีพภูมิปัญญา ให้แก่กลุ่มเป้าหมาย นักเรียน เยาวชน ประชาชน และผู้สนใจเรียนรู้ “ภูมิปัญญาชาวนก”
 - จัดทำฐานการเรียนรู้ วิถี “โหนด-นา-เล” ในชุมชน
 - จัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม วิถี “โหนด-นา-เล”
๗. ศูนย์การเรียนรู้ของเครือข่าย :
 - ศูนย์การเรียนรู้ “ภูมิปัญญาชาวนก”
เรียนรู้เรื่อง : วิถีอยู่ - วิถีกิน ของผู้คนชุมชนชาวนกบนคาบสมุทรสทิงพระ / วิถี “โหนด-นา-เล” / เกษตรอินทรีย์ชีวภาพ / ทักษะอาชีพภูมิปัญญาชาวนก
๘. ที่ตั้ง ๗/๔ หมู่ที่ ๗ ตำบลจะทิ้งพระ อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา ๙๐๑๕๐
๙. แผนงานกิจกรรมที่จะทำใน ๓ ปีต่อไป
 - จัดทำข้อมูลสารสนเทศ สื่อเพื่อการเรียนรู้ภูมิปัญญาชาวนก

- บริการวิชาการ / ฝึกอบรมทักษะอาชีพภูมิปัญญา ให้แก่กลุ่มเป้าหมาย นักเรียน เยาวชน ประชาชน และผู้สนใจเรียนรู้ “ภูมิปัญญาชาวกบ”
- จัดทำฐานการเรียนรู้ วิถี “โหนด-นา-เล” ในชุมชน
- จัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม วิถี “โหนด-นา-เล”
- จัดทำเอกสารเผยแพร่

๑๐. หน่วยงาน หรือองค์กรที่ร่วมดำเนินการ :

- วิทยาลัยภูมิปัญญาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ
- องค์กรบริหารส่วนตำบลจะทิ้งพระ
- วิทยาลัยชุมชน จังหวัดสงขลา
- สมาคมครูภูมิปัญญาไทย ภาคใต้
- โรงเรียน/สถานศึกษาขั้นพื้นฐานในพื้นที่อำเภอสทิงพระ
- ผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ ๖ และ หมู่ที่ ๗ ตำบลจะทิ้งพระ อำเภอสทิงพระ
- กลุ่ม “ภูมิปัญญาชาวกบ” หมู่ที่ ๔ ตำบลจะทิ้งพระ อำเภอสทิงพระ
- กลุ่มพัฒนาอาชีพบ้านคอนคั่นเหนือ หมู่ที่ ๗ ตำบลคูขุด อำเภอสทิงพระ
- ชมรมการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์บ้านท่าหิน ตำบลท่าหิน อำเภอสทิงพระ
- กลุ่มอึ่งพูกษ์ บ้านพังจิก หมู่ที่ ๓ ตำบลจะทิ้งพระ อำเภอสทิงพระ
- ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงชุมชน บ้านพังเกา หมู่ที่ ๑ ตำบลจะทิ้งพระ อำเภอสทิงพระ
- กลุ่มอาชีพตาลโตนด หมู่ที่ ๖ และ หมู่ที่ ๗ ตำบลจะทิ้งพระ อำเภอสทิงพระ
- กลุ่มประมงพื้นบ้าน หมู่ที่ ๖ และ หมู่ที่ ๗ ตำบลจะทิ้งพระ อำเภอสทิงพระ
- ชื่อเครือข่าย สภาองค์กรชุมชนตำบลเชิงแส
- ที่ตั้ง 150/1 หมู่ที่ 4 ตำบลเชิงแส อำเภอกระแสสินธุ์ จังหวัดสงขลา
- ชื่อผู้ประสานงาน นายอัยฎา นุชบงค์
- เบอร์โทรศัพท์ของผู้ประสานงาน 081-5437417
- E-mail SUREERAT_123@WINDOWS.LIVE.COM
- กิจกรรมที่ทำในเครือข่าย ทำภารกิจ(ตามมาตรา 21 ของพรบ.สภาองค์กรชุมชน พ.ศ.2551) เป็นเวทีพูดคุยถึงการส่งเสริม,สนับสนุน-แก้ปัญหาทางด้าน เศรษฐกิจ-สังคม-สิ่งแวดล้อม-ประเพณี-วัฒนธรรม
- มีศูนย์การเรียนรู้ของเครือข่ายหรือไม่ มี
- ชื่อ ศูนย์เรียนรู้เกษตรอินทรีย์บ้านเชิงแส

- เป็นศูนย์เรียนรู้เรื่อง การทำการเกษตรอินทรีย์
- ที่ตั้งศูนย์เรียนรู้ หมู่ที่ 3 ตำบลเชิงแส อำเภอกระแสดินธุ์ จังหวัดสงขลา
- แผนงาน กิจกรรมที่จะทำใน 3 ปีต่อไป
- ขยายพื้นที่การทำนาอินทรีย์นำร่องให้ครบทั้ง 4 หมู่บ้านๆละ 10 ไร่
- เพิ่มปริมาณการผลิตปุ๋ยอินทรีย์ให้เพียงพอกับความต้องการ
- อนุรักษ์-ขยายพันธุ์ปลาธรรมชาติ-ในนาข้าวและแหล่งน้ำธรรมชาติ
- ยกกระตือรือร้นไปพื้นที่เมือง ทั้งเพื่อการบริโภคและจำหน่าย
- หน่วยงานหรือองค์กรที่ร่วมดำเนินงาน
- เทศบาลตำบลเชิงแส
- ศูนย์การเรียนรู้และการศึกษาตามอัธยาศัย(กศน.อำเภอกระแสดินธุ์)
- พัฒนาชุมชนอำเภอกระแสดินธุ์
- เกษตรอำเภอกระแสดินธุ์

กลุ่มงานอาหาร ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 12 (สงขลา)

1.บทบาทหน้าที่และกิจกรรมของกลุ่มงานอาหาร

1. วิเคราะห์อาหาร เครื่องดื่ม น้ำทางเคมี-ฟิสิกส์ และจุลชีววิทยา เพื่อประกอบการขอขึ้นทะเบียน และควบคุมคุณภาพอาหารภายในประเทศและอาหารนำเข้า
2. วิเคราะห์ส่วนประกอบของอาหารและวัตถุเจือปนในอาหาร
3. วิเคราะห์สารปนเปื้อนและสารพิษในอาหาร
4. ศึกษาและวิจัยด้านอาหาร
5. ให้คำปรึกษา แนะนำ ความรู้ด้านอาหารและการตรวจวิเคราะห์แก่เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ ตรวจวิเคราะห์อาหาร หน่วยงานราชการ บริษัทเอกชน นักศึกษาและผู้สนใจทั่วไป

2.กิจกรรมที่ดำเนินการปี งบประมาณ 2555

- 1.การให้บริการตรวจวิเคราะห์อาหารน้ำและเครื่องดื่ม 5 จังหวัด1,672 ตัวอย่าง 8,821 รายการ

การตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างเฝ้าระวังและคุ้มครองผู้บริโภคจังหวัดสงขลา 247 ตัวอย่าง

1. โครงการเฝ้าระวังและคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ จังหวัดสงขลา		จำนวน ต.ย. ตรวจ	ไม่เข้า มาตรฐาน		สาเหตุ ไม่เข้ามาตรฐาน
			ต.ย.	ร้อยละ	
1.2 โครงการ นมโรงเรียน รวม		4	0	0.00	
สงขลา	นมโรงเรียน	4	0	0.00	
1.3 โครงการ 1 ตำบล 1 ผลิตภัณฑ์ รวม		13	0	0.00	
สงขลา	-ขนม	5	0	0.00	
	-น้ำพริก	3	0	0.00	
	-ผลไม้แปรรูป	1	0	0.00	
	-อาหารพร้อมปรุงหรือพร้อมบริโภค	4	0	0.00	
1.4 เฝ้าระวังคุณภาพมาตรฐานฯ รวมทั้งหมด		106	29	27.36	
สงขลา	- น้ำบริโภคในภาชนะปิดสนิท 20 ลิตร	34	12	35.29	Coliform(5),pH(4),pH+NO ₃ (1) Coliform+E.coli(1),pH+TS+Cl(1)
	- น้ำบริโภคในภาชนะปิดสนิท 950 มิลลิลิตร	20	6	30.00	Coliform(3),Coliform+E.coli(2),
	-น้ำแข็ง	12	5	41.67	Coliform(4),Coliform+E.coli(1)
	- เครื่องดื่ม	2	0	0.00	
	- ก๊วยเตี๋ยว	9	4	44.44	benzoic acid(4)

	- เชื้อโรคอาหารเป็นพิษ	20	0	0.00	
	- ลูกลิ้น	3	1	33.33	benzoic acid (1)
	- อื่นๆ	6	1	16.67	โปรตีนในนมหมี่(1)
1.5 อาหารนำเข้า		รวม	124	0	0.00
ด้านอาหารและยา	- ขนมน	45	0	0.00	
สงขลา	- น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุปิดสนิท	12	0	0.00	
	- อาหารทะเล	9	0	0.00	
	- ผัก ผลไม้	10	0	0.00	
	- ถั่ว	1	0	0.00	
	- กะปิ	7	0	0.00	
	- อื่นๆ	40	0	0.00	

2.แผนงาน โครงการ

-โครงการนำดื่มจากตู้น้ำหยอดเหรียญ ปี 2555

(รวบรวมข้อมูล ตรวจสอบวิเคราะห์ เสนอจัดทำเกณฑ์มาตรฐานฯ)

-โครงการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำดื่มในโรงเรียนเขต 5 จังหวัดภาคใต้ปี 2555

(เฝ้าระวังคุณภาพน้ำในโรงเรียน รวมถึงโรงเรียนศทศ.)



ภาพการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องการถ่ายของคอกความรู้และเทคโนโลยีการใช้ชุดทดสอบอย่างง่ายเพื่อพัฒนาคุณภาพน้ำดื่มในโรงเรียน และน้ำดื่มตู้หยอดเหรียญฯ วันที่ 24 พ.ค.55 ณ รรบีพีสมิหลาฯ เมือง สงขลา



ภาพ นายแพทย์ สุรวิทย์ คนสมบูรณ์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข เยี่ยมตลาดสดปลาฆ่า 3 อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา วันที่ 14 กันยายน 2555

3. หน่วยงาน / องค์กร ภาคีเครือข่ายที่ร่วมดำเนินการ
 - 3.1 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา ยะลา ปัตตานี นราธิวาส และสตูล
 - 3.2 หน่วยงานในสังกัดกระทรวงสาธารณสุขเช่น สสอ. , โรงพยาบาล เป็นต้น
 - 3.3 โรงเรียน และหน่วยงานสังกัดกระทรวงศึกษาธิการเช่น สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา
 - 3.4 องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น 5 จังหวัด
4. ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน
 - 4.1 ปัญหาความไม่สงบ/ความไม่ปลอดภัยในการดำเนินงานในบางพื้นที่
5. แผนงาน โครงการ ปีงบประมาณ 2556
 - 5.1 โครงการนำดีมีจากตู้น้ำหยอดเหรียญ ปี 2556 (ประเมินความเสี่ยง, จัดทำเกณฑ์มาตรฐานฯและถ่ายทอดองค์ความรู้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการเฝ้าระวังและคุ้มครองผู้บริโภคในพื้นที่ ซึ่งเป็นโครงการต่อเนื่อง)
 - 5.2 โครงการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำดื่มในโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนในเขตจังหวัดสงขลา (เฝ้าระวังและแก้ไขปัญหาพร้อมกับโรงเรียนที่เข้าร่วมโครงการ ซึ่งเป็นโครงการต่อเนื่อง)
 - 5.3 โครงการ การจัดการน้ำมันทอดซ้ำเสื่อมสภาพ(เฝ้าระวังและจัดการน้ำมันเสื่อมสภาพอย่างมีประสิทธิภาพร่วมกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและพลังงานจังหวัด)
 - 5.4 โครงการผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนด้านอาหารให้ได้ GMP และสามารถส่งออกต่างประเทศได้
 - 5.5 การพัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการอาหารเพื่อเตรียมพร้อมสู่อาเซียน(AEC) ประกอบด้วยการพัฒนาวิธีวิเคราะห์ และการรักษามาตรฐาน ISO/IEC 17025

5.6 โครงการพัฒนาความปลอดภัยอาหารของสินค้าเกษตรและอาหารในตลาดค้าส่งขนาดใหญ่ (โครงการของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ซึ่งสงขลาไม่มีตลาดค้าส่ง)

6. ชุดความรู้/นวัตกรรม

6.1 ชุดทดสอบและผลิตภัณฑ์กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ด้านอาหาร 24 ชนิด เช่นชุดทดสอบสารโพลาไรซ์ในน้ำมันทอดซ้ำ, ชุดทดสอบความกระด้างทั้งหมดของน้ำและชุดทดสอบโคลิฟอร์มในน้ำและน้ำแข็ง เป็นต้น

6.2 หนังสือคู่มือการพัฒนาคุณภาพน้ำดื่มในโรงเรียน เป็นต้น

7. ชื่อ/หมายเลขโทรศัพท์ผู้ประสานงาน

7.1 นางสุทธฎา ศรีประสิทธิ์ กลุ่มงานอาหาร

7.2 นางสาวกิ่งแก้ว กาญจนรัตน์ กลุ่มงานอาหาร

7.3 นางสาวอรอนงค์ วงษ์เอียด กลุ่มงานอาหาร

7.4 นางอาสินะ ยามาเจริญ กลุ่มงานอาหาร

8. ที่ตั้งสำนักงาน : ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 12 เลขที่ 616/1 ม.2 ต.พะวง อ.เมือง จ.สงขลา 90100

โทร. 0-7444-7024-8 ต่อ 2222, 2211

โทรสาร. 0-7433-0215

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสงขลา

ที่ตั้ง - 170 หมู่ 10 ถนนกาญจนวนิช ตำบลเขารูปช้าง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา 90000

ส่วนที่เกี่ยวข้องด้านอาหารปลอดภัยตามโครงสร้างองค์กร คือ กลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์
บทบาทหน้าที่

1. ดำเนินการพัฒนาฟาร์มเลี้ยงสัตว์ให้ได้มาตรฐานฟาร์ม

2. ตรวจสอบ ติดตามรักษามาตรฐานฟาร์มที่ผ่านการรับรอง

3. ดำเนินการพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ให้ถูกต้องตามหลักวิชาการและข้อกำหนดกฎหมาย

4. พัฒนา / ถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีให้แก่เกษตรกร / หน่วยงาน / องค์กรที่เกี่ยวข้องกับการเลี้ยงสัตว์ / การฆ่าสัตว์ / การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เพื่อให้สินค้าปศุสัตว์มีความปลอดภัย ได้มาตรฐาน

กิจกรรมที่ผ่านมา

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสงขลาได้ดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยตลอดห่วงโซ่อาหาร ดังนี้

ต้นน้ำ - เจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสงขลา ร่วมกับเจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์อำเภอดำเนินงาน

1.พัฒนาฟาร์มเลี้ยงสัตว์ เช่น ฟาร์มสุกร ฟาร์มไก่เนื้อ ฟาร์มไก่ไข่ ฯลฯ ให้เข้าสู่มาตรฐานฟาร์มที่กรมปศุสัตว์กำหนด โดยการจัดอบรมผู้ประกอบการ ตรวจสอบแนะนำ รวบรวมข้อมูลฟาร์มที่ผ่านการประเมินเบื้องต้นส่งให้สำนักงานปศุสัตว์เขต 9 ตรวจสอบรับรองต่อไป

ฟาร์มสัตว์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ดังนี้

- ฟาร์มสุกร 27 ฟาร์ม
- ฟาร์มไก่เนื้อ 7 ฟาร์ม
- ฟาร์มไก่ไข่ 5 ฟาร์ม
- ฟาร์มไก่พันธุ์ 2 ฟาร์ม

2.เฝ้าระวังสารเร่งเนื้อแดงในฟาร์มสุกร

โดยการเก็บตัวอย่างน้ำ อาหาร และปัสสาวะสุกร ตรวจสอบสารเร่งเนื้อแดง

จากการ เก็บตัวอย่างปัสสาวะสุกร 584 ตัวอย่าง ตัวอย่างอาหาร 18 ตัวอย่าง ตัวอย่างน้ำเลี้ยงสุกร 15 ตัวอย่าง ไม่พบสารเร่งเนื้อแดง

3.พัฒนาฟาร์มปลอดโรค

3.1 พัฒนาฟาร์มเลี้ยงแพะของเกษตรกรรายย่อยและกลุ่มเกษตรกรให้เป็นฟาร์มปลอดโรคแห่งติดต่อด้วยการให้คำแนะนำการสร้างโรงเรือน ให้การสนับสนุนวัคซีนและเวชภัณฑ์ต่างๆ

3.2 ขึ้นทะเบียนแหล่งเลี้ยงเป็ดไล่ทุ่งและให้ความรู้แก่เกษตรกรผู้เลี้ยงให้สามารถดำเนินการเลี้ยงด้วยระบบความปลอดภัยทางชีวภาพเบื้องต้น

4.ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์

เก็บตัวอย่างจากโรงงานผลิตอาหารสัตว์และตัวอย่างวัตถุดิบผสมอาหาร ตรวจสอบสารเร่งเนื้อแดงกรณีเป็นอาหารเลี้ยงสุกร ตรวจสอบป้องกันและรักษาโรคบิดในอาหารเลี้ยงไก่ไข่ และตรวจโลหะหนัก เช่น ตะกั่ว แคดเมียม และเชื้อซัลโมเนลล่าในปลาป่น

กลางน้ำ - เจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสงขลา ร่วมกับเจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์อำเภอ และเจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นพัฒนาโรงฆ่าสัตว์ให้มีขบวนการฆ่าสัตว์ถูกต้องตามหลักวิชาการและข้อกำหนดกฎหมาย

โรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตในจังหวัดสงขลามีจำนวน 11 โรง

นอกจากนี้กรมปศุสัตว์ยังได้สนับสนุนงบประมาณจัดจ้างพนักงานตรวจโรคสัตว์ประจำโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตแต่ไม่มีพนักงานตรวจโรคสัตว์ เพื่อปฏิบัติงานตรวจสัตว์ก่อนฆ่าและตรวจซากสัตว์ก่อนนำไปจำหน่าย

ปลายน้ำ - เจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสงขลาร่วมกับเจ้าหน้าที่สำนักงานปศุสัตว์อำเภอ เจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา เจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และเจ้าของตลาด ดำเนินงานตามโครงการสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (หรือเชียงสะอาด) ซึ่งเป็นโครงการกระตุ้นให้ผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์พัฒนาสถานที่จำหน่ายให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ และนำเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับใบอนุญาตมาจำหน่าย โดยการประชุมชี้แจงผู้ประกอบการ ตรวจสอบ ให้คำแนะนำการปรับปรุงสถานที่จำหน่าย เก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ ไข่ ตรวจสอบสารตกค้างที่ห้ามใช้ เช่น ตรวจสอบสารเร่งเนื้อแดงในเนื้อสุกร ตรวจสอบยารักษาโรคบิดในไก่ไข่ และ swab นิ้วมือ ถูมือ น้ำ น้ำแข็ง และเชียงของสถานที่จำหน่ายเพื่อตรวจหาเชื้อโรคที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ

แผนจำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ผ่านการประเมินตามโครงการประกอบด้วย แผนจำหน่ายเนื้อสุกร

จำนวน 39 แห่ง

หน่วยงาน/องค์กรร่วมดำเนินงาน

- 1.สำนักงานปศุสัตว์อำเภอในพื้นที่
- 2.สำนักงานปศุสัตว์เขต 9
- 3.สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา
- 4.องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เช่น เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล

ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

1.ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในระบบสินค้าปศุสัตว์ ได้แก่ ผู้เลี้ยง /จำหน่าย ผลิตภัณฑ์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ขาดแรงจูงใจในการเข้าสู่ระบบอาหารปลอดภัย เนื่องจากมีค่าใช้จ่ายเป็นต้นทุนในการดำเนินการสูงขึ้น แต่ราคาจำหน่ายผลผลิตไม่แตกต่างไปจากผู้ประกอบอาชีพเช่นเดียวกับคนที่ไม่ได้เข้าสู่ระบบอาหารปลอดภัย

2.องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นไม่มีงบประมาณเพียงพอที่จะปรับปรุง / ก่อสร้างโรงฆ่าสัตว์ให้ได้มาตรฐาน

3.องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นยังไม่ได้บังคับใช้กฎหมายกับผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ให้จำหน่ายเฉพาะเนื้อสัตว์ที่มาจากโรงฆ่าสัตว์ซึ่งมีใบอนุญาตเท่านั้น

แผนงานในอนาคต

1.ดำเนินงานร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงานปศุสัตว์อำเภอ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ฯลฯ ต่อเนื่องในกิจกรรมต่างๆเช่นเดียวกับกิจกรรมที่ได้ดำเนินการมาแล้ว เพื่อขยายผล

2.พัฒนาโรงฆ่าสัตว์สู่โรงฆ่าสัตว์ฮาลาล

ชุดความรู้/นวัตกรรม

สื่อรณรงค์ของกรมปศุสัตว์ให้ความรู้ สร้างความเข้าใจแก่ผู้บริโภค ผู้ประกอบการ เช่น สื่อโทรทัศน์ สื่อสิ่งพิมพ์

ชื่อผู้ประสานงาน - น.ส.พ.มณฑิธร บุญทวีส่ง หัวหน้ากลุ่มพัฒนาสินค้าปศุสัตว์

น.ส.พ.จักรพันธ์ มากสุวรรณ นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ

หมายเลขโทรศัพท์ 074-311598

สมาคมเกษตรกรอินทรีย์วิถีไท

ที่ตั้ง - 77 หมู่ 1 ตำบลบ้านหาร อำเภอบางกล่ำ จังหวัดสงขลา 90110

บทบาทหน้าที่

เป็นแหล่งให้ความรู้แก่ผู้ผลิต ผู้บริโภค เกี่ยวกับการทำการเกษตรแบบไม่ใช้สารเคมี และการดูแลสุขภาพแบบพึ่งตนเอง

กิจกรรมที่ผ่านมา

จัดการอบรมแก่ประชาชน เยาวชน เกษตรกร ในหลักสูตรต่าง ๆ ในปี 2555 ดังนี้

1. หลักสูตรการส่งเสริมการค้าสินค้าพอเพียง จำนวน 10 รุ่น รวม 500 คน
2. หลักสูตรเกษตรทฤษฎีใหม่ โดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง จำนวน 4 รุ่น รวม 190 คน
3. หลักสูตรการดูแลสุขภาพแบบพึ่งตนเอง จำนวน 3 รุ่น รวม 150 คน
4. การอบรมเชิงปฏิบัติการทำอาหารเพื่อสุขภาพ จำนวน 1 รุ่น 50 คน

ทั้งนี้หน่วยงาน / องค์กรต่าง ๆ เป็นผู้จัดหาผู้เข้าอบรมในแต่ละหลักสูตรตามเป้าหมายการดำเนินงานของแต่ละหน่วยงาน ได้แก่ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสงขลา สำนักงานจังหวัด

สงขลา มูลนิธิส่งเสริมยุวเกษตรกรไทยในพระราชูปถัมภ์ของสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ หลังจากการอบรมจะมีการติดตามเยี่ยมเยียนผู้เข้าอบรม ซึ่งพบว่าผู้เข้ารับการอบรมได้นำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันประมาณร้อยละ 80

หน่วยงาน / องค์กรร่วมดำเนินการ

หน่วยงาน / องค์กรที่จัดส่งผู้เข้าอบรมจะให้การสนับสนุนงบประมาณในการในแต่ละหลักสูตร ได้แก่

- ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์
- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ให้การสนับสนุนงบประมาณผ่านทางสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัด
- จังหวัดสงขลาให้การสนับสนุนงบประมาณผ่านทางสำนักงานจังหวัดสงขลา
- กระทรวงพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์ให้การสนับสนุนงบประมาณผ่านทางมูลนิธิส่งเสริมยุวเกษตรกรไทยฯ

ปัญหา / อุปสรรคในการดำเนินงาน

ผู้เข้าอบรมบางรายไม่ได้สมัครใจจะเข้าอบรม แต่เป็นผู้ถูกเกณฑ์จากหน่วยงานที่ส่งเข้าอบรม จึงมีปัญหาต่อการปฏิบัติตามข้อกำหนดระเบียบของการอบรม

แผนงานในอนาคต

1. จัดตั้งศูนย์จำหน่ายผลิตภัณฑ์สุขภาพปลอดสารเคมี ณ อาคารเลขที่ 217/12 ถนนสุขสารรังสรรค์ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา เป็นแหล่งรวมจำหน่ายผลิตภัณฑ์เพื่อการอุปโภคบริโภคในชีวิตประจำวันและเพื่อสุขภาพอนามัยที่ไม่ใช้สารเคมี และผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูป

2. จัดตั้งอุทยานอาหารเพื่อสุขภาพ (หากมีปัจจัยองค์ประกอบพร้อม เช่น สถานที่ จำนวนเกษตรกรและปริมาณผลผลิตเกษตรไร้สารเคมี มีจำนวนเพียงพอ ฯลฯ) ลักษณะอุทยานอาหารเพื่อสุขภาพจะจำหน่ายผลิตภัณฑ์สุขภาพผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ในทำนองเดียวกับศูนย์จำหน่ายผลิตภัณฑ์สุขภาพ แต่จะมีกิจกรรมให้ความรู้และกิจกรรมนันทนาการเสริมเพื่อให้เป็นแหล่งซื้อสินค้าปลอดภัย และแหล่งทำกิจกรรมร่วมกันของครอบครัว

ผู้ประสานงาน

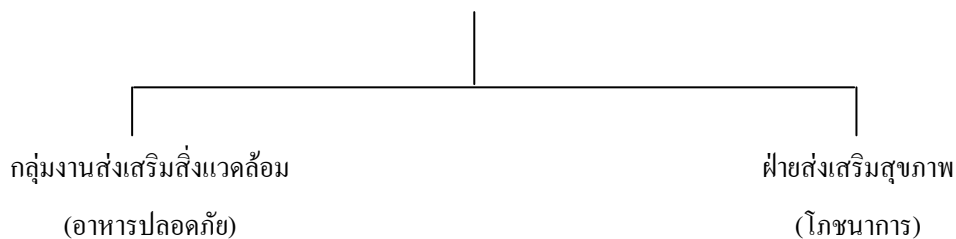
นายภานุ พิทักษ์เผ่า นายกสมาคมเกษตรอินทรีย์วิถีไท หมายเลขโทรศัพท์ 089-4624912

เทศบาลนครหาดใหญ่

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหาร คือ สำนักงานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

สำนักงานสาธารณสุข

และสิ่งแวดล้อม



ที่ตั้ง - 445 ถนนเพชรเกษม อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา 90110

ส่วนงานด้านอาหารปลอดภัย - กลุ่มงานส่งเสริมสิ่งแวดล้อม

บทบาทหน้าที่

1. กำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหาร/สถานที่สะสมอาหาร/ตลาด ตามเทศบัญญัติ
2. พัฒนาระดับสถานที่จำหน่ายอาหาร/สถานที่สะสมอาหาร/ตลาด/สถานที่บริการอาหารให้

ถูกสุขลักษณะ ได้มาตรฐานตามหลักเกณฑ์ของกระทรวงสาธารณสุข

3. เฝ้าระวังโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ
4. เฝ้าระวังสารปนเปื้อนในอาหาร
5. สร้างเครือข่ายดำเนินงานอาหารปลอดภัย
- 6.. เผยแพร่ความรู้แก่ประชาชน เยาวชน

กิจกรรมที่ผ่านมา

1. การตรวจแนะนำสถานที่จำหน่ายอาหาร/สถานที่สะสมอาหาร/ตลาด
2. การอบรมผู้ประกอบการ จำนวน 1 ครั้ง 50 คน
3. การตรวจยกระดับสถานที่จำหน่ายอาหาร/สถานที่สะสมอาหาร/สถานที่บริการอาหารเพื่อให้ถูกสุขลักษณะ ได้มาตรฐาน โดยการตรวจลักษณะทางกายภาพของสถานที่ การจัดเก็บ ปรง ประกอบอาหารและตรวจวิเคราะห์ความเสี่ยงจากโรคระบบทางเดินอาหารด้วยชุดทดสอบแบบที่เรียกเบื้องต้น(SI -2)

ผลการตรวจวิเคราะห์โคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบแบคทีเรียเบื้องต้น

สถานที่จำหน่าย / บริการอาหาร	ประเภทตัวอย่าง	จำนวนตัวอย่าง	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ ไม่พบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
ร้านอาหาร (188 แห่ง)	อาหาร	898	794 (88.42%)
	ภาชนะอุปกรณ์	519	496 (95.57%)
	มือผู้สัมผัสอาหาร	334	326 (97.60%)
แผงลอยจำหน่ายอาหาร (166 ราย)	อาหาร	559	497 (88.91%)
	ภาชนะอุปกรณ์	48	43 (89.58%)
	มือผู้สัมผัสอาหาร	172	156 (90.70%)
โรงอาหารในโรงเรียน (31 แห่ง)	อาหาร	408	342 (83.82%)
	ภาชนะอุปกรณ์	151	126 (83.44%)
	มือผู้สัมผัสอาหาร	162	147 (90.74%)

4. การเก็บตัวอย่างอาหารสดตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อน ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารกันรา สารฟอกขาว ฟอรัมาลิน ยาฆ่าแมลง

จำนวนตัวอย่างที่เก็บ 1,011 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนของสารเคมีที่ห้ามใช้ในอาหาร จำนวน 75 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 7.42

ผลการตรวจสารปนเปื้อนในอาหารสด

ชนิดสารปนเปื้อน	จำนวนตัวอย่าง	จำนวนตัวอย่างที่พบ สารปนเปื้อน	หมายเหตุ
บอแรกซ์	155	1(0.65%)	
สารกันรา	51	-	
สารฟอกขาว	100	-	
ฟอรัมาลิน	100	-	
ยาฆ่าแมลง	568	74 (13.03%)	

5 การตรวจสอบคุณภาพน้ำมันทอดซ้ำ จำนวน 104 ตัวอย่าง พบปริมาณสารโพลาร์เกินค่ามาตรฐานที่กำหนด 9 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8.65

7.การอบรมอาสาสมัครคุ้มครองผู้บริโภค จำนวน 30 คน

8.การอบรม อ.น.อ.ในโรงเรียน จำนวน 5 โรงเรียน 150 คน

9.การตรวจฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 2,037 ตัวอย่าง พบว่ามีการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง จำนวน 181 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8.89 ปัญหาที่พบส่วนใหญ่คือ ไม่แสดงวัน เดือน ปี ที่ผลิต / วันหมดอายุ จำนวน 181 ตัวอย่าง ไม่ระบุสถานที่ผลิต จำนวน 57 ตัวอย่าง พบมากในอาหารประเภทขนมที่ผลิตจากผู้ประกอบการรายย่อยในครัวเรือน เช่น ผลิตภัณฑ์จากขนมปังสด ฯลฯ

10.การศึกษาสภาพปัญหาตู้จำหน่ายเครื่องดื่ม โดยการสำรวจตู้จำหน่ายเครื่องดื่ม จำนวน 81 ตู้

ผลการตรวจทางกายภาพ

-จำนวนตู้จำหน่ายเครื่องดื่มที่มีสภาพดี ไม่ผุกร่อน / รั่วซึม 79 ตู้ (ร้อยละ 97.5)

-มีการติดตั้งในสถานที่เหมาะสม 61 ตู้ (ร้อยละ 75.3)

-มีระบบป้องกันอันตรายจากกระแสไฟฟ้ารั่วหรือลัดวงจร 36 ตู้ (ร้อยละ 44.4)

-มีการทำความสะอาด บำรุงรักษาอุปกรณ์ โดยสม่ำเสมอ จำนวน 35 ตู้ (ร้อยละ 43.2)

-มีการเก็บตัวอย่างน้ำส่งวิเคราะห์คุณภาพทางห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง จำนวน 6 ตู้ (ร้อยละ 7.4)

ผลการตรวจคุณภาพน้ำจากตู้จำหน่ายเครื่องดื่มด้วยชุดทดสอบภาคสนาม

คุณลักษณะ	ดัชนีคุณภาพน้ำ	จำนวนที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
ทางเคมี	ความกระด้าง	67 (82.7%)
ทางแบคทีเรีย	โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	26 (32.1%)

หมายเหตุ: 1.อ้างอิงเกณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 135 (พ.ศ.2534) เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 26 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2534

2. เก็บตัวอย่างน้ำวิเคราะห์คุณภาพด้วยชุดทดสอบภาคสนาม จากตู้จำหน่ายเครื่องดื่ม 80 ตู้ อีก 1 ตู้ เครื่องชำรุด

11. การเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชนโดยการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ได้แก่ แผ่นพับ การให้ความรู้ โดยผ่านสื่อวิทยุ ทางสถานี FM 96.0 (ขณะนี้ใช้ในการปรับปรุงระยะเวลาออกอากาศ คาดว่ารายการด้าน สาธารณสุข จะออกอากาศทุกวันจันทร์ –ศุกร์ ในช่วงเวลา 11.30 -12.30 น.) การจัดนิทรรศการ

หน่วยงาน/องค์กรร่วมดำเนินการ

1. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา

- ให้การสนับสนุนสื่อเผยแพร่ ได้แก่ สื่อแผ่นพับ
- การสนับสนุนป้ายรับรองอาหารปลอดภัย
- การให้คำแนะนำ/ความรู้ทางวิชาการ
- การสนับสนุน mobile unit ร่วมตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร

2. ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์สงขลา

- ให้คำปรึกษา/ความรู้เกี่ยวกับชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร

3. กลุ่มอาสาสมัครคุ้มครองผู้บริโภค

- เผยแพร่ความรู้แก่ประชาชน เรื่องฉลากอาหาร การเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่ปลอดภัย การใช้ น้ำมันปรุงอาหารที่ถูกต้อง โดยการให้ความรู้แก่ประชาชนในพื้นที่ของตน และออกบูธในการออกหน่วย เคลื่อนที่โครงการเทศบาลพบประชาชน

- อสม.สอนน้อง โดยการอบรมให้ความรู้เรื่องการตรวจสอบปนเปื้อนแก่นักเรียน
- การร่วมกับเจ้าหน้าที่ตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร
- การร่วมกับเจ้าหน้าที่ตรวจฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร
- การร่วมกับเจ้าหน้าที่ตรวจตลาด
- การตรวจร้านขายของชำ
- การตรวจแนะนำสถานที่จำหน่ายอาหารในชุมชน

4. อย.น้อย

- การให้ความรู้เรื่องการเลือกซื้ออาหารปลอดภัยแก่เพื่อนนักเรียนในโรงเรียน
- การตรวจสอบปนเปื้อนและน้ำมันทอดซ้ำจากแผงลอยรอบรั้วโรงเรียน

แผนงานในอนาคต

1. โครงการสร้างเครือข่ายเฝ้าระวังอาหารปลอดภัย

กลุ่มเป้าหมาย –ประชาชนชุมชน

- ขยายกลุ่มอาสาสมัครคุ้มครองผู้บริโภค โดยกิจกรรม อสม.สอนเพื่อน อสม.

2. โครงการชุมชนอาหารปลอดภัย

กลุ่มเป้าหมาย – ชุมชน 2 แห่ง

- กิจกรรม –
- สำรวจปัญหาความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่เป้าหมาย
 - รวบรวมข้อมูล/วิเคราะห์ปัญหา/จัดลำดับความสำคัญของปัญหา
 - วิเคราะห์ทางเลือกในการแก้ไขปัญหา/จัดทำแผนงาน
 - จัดกิจกรรมตามแผนงาน/ติดตามประเมินผล
 - ถอดบทเรียน

ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

1. ปัญหาการปนเปื้อนยาฆ่าแมลงในพืชผักที่จำหน่ายในเขตเทศบาล
2. ยังไม่ได้รับความร่วมมือจากสถานที่จำหน่ายอาหารเท่าที่ควร
3. ขาดข้อมูลวงจรการนำน้ำมันทอดซ้ำไปใช้ประโยชน์หลังจากมีผู้รับซื้อน้ำมันจากผู้ประกอบการ

ชุดความรู้/นวัตกรรม -

ผู้ประสานงาน - น.ส.พรณี บัวจัน นักวิชาการสุขาภิบาล 7 ว.

หมายเลขโทรศัพท์ 089-6580973

ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารเทศบาลนครหาดใหญ่และเมืองหาดใหญ่

ที่ตั้ง - 185/4 ถนนนิพัทธ์อุทิศ 3 อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา 90110

บทบาทหน้าที่

1. ส่งเสริมสนับสนุนการพัฒนากิจการร้านอาหารของสมาชิกชมรมให้มีการบริหารจัดการที่มีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ ได้มาตรฐาน
2. ส่งเสริมสนับสนุนการพัฒนาวิชาชีพจำหน่ายอาหารของสมาชิก
3. เป็นองค์กรประสานงานระหว่างหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐ/ภาคเอกชนกับกลุ่มสมาชิก

กิจกรรมที่ผ่านมา

ประสานผู้ประกอบการร้านอาหารเข้ารับการอบรมซึ่งจัดโดยสมาคมภัตตาคารไทย ณ อำเภอหาดใหญ่ เมื่อ 2-3 ปีที่ผ่านมา มีผู้ประกอบการร้านอาหารเข้าอบรมจำนวนประมาณ 100 คน

หน่วยงาน/องค์กรร่วมดำเนินการ -

ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

สมาชิกชมรมมีภาระจากการประกอบอาชีพ ไม่สามารถปลีกตัวมาเข้าร่วมกิจกรรมได้โดยสะดวก

ชุดความรู้/นวัตกรรม -

ผู้ประสานงาน - นางสาวรณดา ชูลักษณะเดชา ประธานชมรม

หมายเลขโทรศัพท์ 081-9594915

คำอธิบายเพิ่มเติม (สำหรับพี่เอธิบายจากการสัมภาษณ์)

ยังไม่เคยมีการจัดอบรมหรือจัดงานพิเศษใดๆที่ชมรมเป็นเจ้าของเรื่องเลย แต่ถ้าหน่วยงานหรือองค์กรใดขอความร่วมมือมา พี่เล็กจะประสานสมาชิก เขาก็จะให้ความร่วมมือ เช่น งานเทศกาลเจขออาหารไปเลี้ยงแขกวันเปิดงาน สมาชิกก็จะจัดอาหารใส่หม้อส่งไปให้ หรืองานตักบาตรพระ 10,000 รูป ขอข้าวมาก็พันทล่อง เขาก็จัดไปให้

เมื่อ 2-3 ปีก่อนสมาคมภัตตาคารไทยได้รับงบจาก สสส. มาจัดอบรมร้านอาหารที่หาดใหญ่ พี่เล็กเป็นคนประสานผู้ประกอบการเข้ารับการอบรม แต่ต่อมาเมื่อจัดอีก พี่เล็กต้องดูเนื้อหาการอบรมก่อนว่ามีประโยชน์กับร้านอาหารหรือไม่ ถ้าไม่เป็นประโยชน์หรือเป็นเนื้อหาเดิมๆ พี่เล็กก็ไม่รับประสาน เพราะธรรมชาติของร้านอาหารในหาดใหญ่เขาปลีกตัวไปร่วมกิจกรรมยาก แม้จะส่งพนักงานเสริมไปเข้ารับการอบรม ยังยากเลย เป็นปัญหาที่เทศบาลหาดใหญ่ประสบเช่นกันว่าเชิญอบรมแล้วเขาไม่ค่อยจะไป ระยะเวลาที่สมาคมภัตตาคารไทยจัดอบรมพี่เล็กไม่ได้ประสานให้

ตัวที่เล็กเองขึ้นลงกรุงเทพบ่อยเพราะไปดูแลลูกที่เรียนหนังสือบ้าง ไปดูแลพ่อแม่ที่สูงอายุและมีปัญหาสุขภาพบ้าง แต่เป็นคนที่มีหน่วยงานไหนขอช่วยอะไรก็จะทำให้

ที่ผ่านมาทั้งปียังไม่มีการประชุมสมาชิกเลย เขาพูดคุยกันเมื่อไปเจอในงานต่างๆ

ที่เล็กบอกว่าคณะกรรมการชมรมจะหมดวาระในปีี้ จะมีการตั้งคณะกรรมการชุดใหม่ จะเอาคนหนุ่มไฟแรงมาเป็นกรรมการ

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา

ที่ตั้ง - 161/1ถนนรามวิถี อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา 90000

ส่วนงานในสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลาที่เกี่ยวข้องกับงานอาหาร มี 2 ฝ่าย

1. ฝ่ายอาหาร ยา และพัฒนาแพทย์แผนไทย - ด้านอาหารปลอดภัย

1.1 งานคุ้มครองผู้บริโภค

1.2 งานอาหารปลอดภัย

2. ฝ่ายส่งเสริมสุขภาพ - ด้านโภชนาการ

บทบาทหน้าที่งานคุ้มครองผู้บริโภค

1.ควบคุม กำกับ มาตรฐานสถานประกอบการ ผลิตภัณฑ์ และการโฆษณาของอาหารก่อนออกสู่ตลาด/หลังออกสู่ตลาด

2.ส่งเสริมพัฒนาสถานประกอบการ ผลิตภัณฑ์อาหาร ในชุมชนและท้องถิ่น

3.งานส่งเสริมพัฒนาศักยภาพผู้บริโภคและภาคีเครือข่าย

4.งานบังคับใช้กฎหมายเพื่อคุ้มครองสิทธิผู้บริโภค

5.งานรับเรื่องร้องทุกข์และร้องเรียน ใกล้เคียง

6.งานเฝ้าระวังความไม่ปลอดภัยและอาการที่ไม่พึงประสงค์จากการบริโภคอาหาร

บทบาทหน้าที่งานอาหารปลอดภัย

1.งานจัดทำแผนยุทธศาสตร์อาหารปลอดภัยของพื้นที่จังหวัด

2.ปฏิบัติงานอาหารปลอดภัยร่วมกับ / ประสานงาน /สนับสนุนการปฏิบัติงานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามแผนงานอาหารปลอดภัยของจังหวัด

3.กำกับ ดูแล ประเมินผล และสนับสนุนการปฏิบัติงานอาหารปลอดภัยของหน่วยงานสาธารณสุขในเขตพื้นที่

กิจกรรมที่ผ่านมา

งานคุ้มครองผู้บริโภค

1.การควบคุมกำกับสถานผลิตอาหาร (Pre- Marketing Control)

1.1 ตรวจ/ประเมินเพื่อออกใบอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร 59 แห่ง 79 ครั้ง

- 1.2 ตรวจสอบติดตามการปรับปรุง/แก้ไขสถานที่ผลิตอาหาร 7 แห่ง 9 ครั้ง
- 1.3 ตรวจสอบรับรองมาตรฐาน GMP จำนวน 6 แห่ง 6 ครั้ง
2. การตรวจสอบเฝ้าระวังสถานที่ผลิต / จำหน่ายอาหาร (Post - Marketing Control)
 - 2.1 ตรวจสอบติดตาม กำกับดูแลสถานที่ผลิตอาหาร 162 แห่ง ผ่านเกณฑ์ 156 แห่ง
 - 2.2 ตรวจสอบสถานที่จำหน่ายอาหาร ได้แก่ ซูเปอร์มาร์เก็ต ห้างสรรพค้า จำนวน 16 แห่ง ผ่านเกณฑ์ 16 แห่ง
 - 2.3 เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหาร ตรวจสอบวิเคราะห์คุณภาพ จำนวน 71 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 59 ตัวอย่าง
3. ตรวจสอบเรื่องร้องเรียนและดำเนินการแก้ไขปัญหาตาม พ.ร.บ.อาหาร พ.ศ. 2522 จำนวน 19 เรื่อง ดำเนินการแล้วเสร็จ 18 เรื่อง อยู่ในระหว่างดำเนินการ 1 เรื่อง
4. การพัฒนาศักยภาพและขับเคลื่อนเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภค
 - 4.1 การประชุมเชิงปฏิบัติการแก่เจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
 - 4.2 การจัดอบรมแกนนำเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภค
 - 4.3 กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคระดับอำเภอ
 - 4.4 การประกวดผลงานเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภคดีเด่นระดับจังหวัด

งานอาหารปลอดภัย

1. การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการอาหารและเครือข่าย
 - 1.1 จัดการประชุมเชิงปฏิบัติการพัฒนาศักยภาพเครือข่ายผู้จำหน่ายอาหาร
 - 1.2 จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้และประกวดผลงานภาคีเครือข่ายอาหารปลอดภัย
 - 1.3 ส่งเสริมให้มีตลาดต้นแบบ “ ตลาดสดน่าซื้อ ” โดยการจัดกิจกรรมรณรงค์พัฒนาตลาด การประชุมเชิงปฏิบัติการแก่ผู้จำหน่ายสินค้าภายในตลาดและการนำไปศึกษาดูงาน
 - 1.4 จัดการอบรม อสม. ให้สามารถมีส่วนร่วมเฝ้าระวังตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหารในชุมชน จำนวน 3 อำเภอ
 - 1.5 จัดกิจกรรมรณรงค์ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้แก่ประชาชนในงานเทศกาลต่างๆ เช่น งานวันเด็ก งานมหกรรมรวมพลังภูมิปัญญาไทย อาหารและสมุนไพรเพื่อสุขภาพ งานมหกรรมสาธารณสุขรวมพลังสร้างสุขภาพที่ดีให้ 80 พรรษามหาราชินี งานเฉลิมฉลอง 120 ปี แห่งวันคล้ายวันพระราชสมภพพระบิดาฯลฯ
2. ดำเนินงานโครงการรณรงค์อาหารสะอาด ราคาถูก ถูกปาก ถูกใจ ถูกอนามัย จังหวัดสงขลา ตามนโยบายจังหวัดสงขลา โดยการประชุมผู้ประกอบการ รณรงค์สร้างกระแสสร้างความตื่นตัวให้แก่

ผู้ประกอบการและผู้บริโภค การนิเทศติดตาม ตรวจสอบ ให้การสนับสนุนการดำเนินงานแก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

3.การตรวจสอบเฝ้าระวังสารปนเปื้อนในอาหาร

3.1 เก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อน จำนวน 5,541 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 5,190 ตัวอย่าง (ร้อยละ 93.7)

3.2 เก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ จำนวน 555 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 411 ตัวอย่าง (ร้อยละ 74.1)

4.ดำเนินงานโครงการเฝ้าระวัง ป้องกัน และควบคุมโรคไทฟอยด์ในอำเภอเมืองสงขลา

4.1 การอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการจำนวน 4 รุ่น 182 คน

4.2 การเข้าพบและชี้แจงแนวทางดำเนินงานป้องกันและควบคุมโรคไทฟอยด์แก่ผู้บริหารโรงเรียน

4.3 ตรวจสอบประเมินร้านอาหารในโรงเรียน

4.4 การให้ความรู้แก่นักเรียนหน้าเสาธง จำนวน 5 โรงเรียน

4.5 การตรวจประเมินร้านอาหาร / แผงลอยจำหน่ายอาหารรอบรั้วโรงเรียน

4.6 การตรวจเยี่ยมสถานที่ปรุงอาหาร ณ อาคารที่พักอาศัยของผู้จำหน่ายอาหารประเภทกลุ่มเสี่ยง เช่น น้ำแข็งป่น อาหารยำ ฯลฯ

4.7 ตรวจสอบเฝ้าระวังสถานที่ผลิตน้ำแข็ง

4.8 อบรมผู้ประกอบการบดน้ำแข็ง / ค้าส่งน้ำแข็ง

4.9 การอบรมให้ความรู้ เรื่อง การดูแลควบคุมคุณภาพน้ำดื่มในโรงเรียน

4.10 การอบรมพัฒนาศักยภาพ อย.น้อย ส่งเสริมการมีส่วนร่วมเฝ้าระวังอาหารปลอดภัยในโรงเรียน และรอบรั้วโรงเรียน

หน่วยงาน/องค์กรร่วมดำเนินการ

1.โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพระดับตำบล

2.โรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป โรงพยาบาลชุมชน

3.สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ

4.องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

5. ชมรมผู้ประกอบการตลาด / ร้านอาหาร / แผงลอย

ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

1. จำนวนเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานไม่เพียงพอต่อการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร และมีการโยกย้ายเปลี่ยนแปลงตำแหน่งตามความก้าวหน้าของสายงานของเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน ทำให้การดำเนินงานไม่ต่อเนื่อง ต้องมีการฝึกอบรมให้ความรู้และสร้างทักษะแก่ผู้ที่เข้ามารับงานใหม่
2. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นยังไม่ได้ดำเนินงานอาหารปลอดภัยอย่างเข้มแข็ง

3. ผู้บริโภคยังไม่ให้ความสำคัญกับความปลอดภัยของอาหารเป็นเกณฑ์ในลำดับต้นๆของการพิจารณาเลือกบริโภคอาหาร
4. จากบริบทของความเป็นเมืองใหญ่ และเมืองศูนย์กลางของธุรกิจ ทำให้การสร้างชมรมผู้ประกอบการที่มีความเข้มแข็งสามารถมีส่วนร่วมดูแลซึ่งกันและกันยังเป็นไปได้ยาก
5. ยังไม่สามารถควบคุมความปลอดภัยของอาหารที่มาจากต่างถิ่น

แผนงานในอนาคต

การดำเนินงานในกิจกรรมข้างต้นอย่างต่อเนื่องเพื่อขยายผลและสร้างความเข้มแข็งให้เกิดในเครือข่ายเพื่อสร้างการมีส่วนร่วมในการดำเนินงาน

ชุดความรู้/นวัตกรรม

-

ชื่อผู้ประสานงาน - นางวิไลวรรณ สาครินทร์ หัวหน้าฝ่ายอาหาร ยาและพัฒนาแพทย์แผนไทย
หมายเลขโทรศัพท์ 089- 7334513