

การยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหาร “ผลิตภัณฑ์แคบหมู” จังหวัดเชียงใหม่



ภญ.นฤมล ชันดีกุล

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่

แคบหมูเป็นอาหารพื้นเมืองของภาคเหนือ
ที่นิยมรับประทานเป็นเครื่องเคียงและประกอบเป็นอาหาร
....รวมถึงเป็นของฝากเมื่อมาเยือน



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตาม พรบ.อาหาร พ.ศ.2522

- (ฉบับที่ 283) พ.ศ.2547

เรื่อง การกำหนดปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอด
หรือประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย

- ผลิต ขายน้ำมันทอดที่มีสารโพลาร์เกินกำหนด
(25%)

มีผลบังคับใช้ 6 พ.ค. 47

ฝ่าฝืน ม.25(3)

โทษ ปรับไม่เกิน 5 หมื่นบาท

- (ฉบับที่ 347) พ.ศ.2554

เรื่อง วิธีการผลิตอาหารที่ใช้ น้ำมันทอดซ้ำ

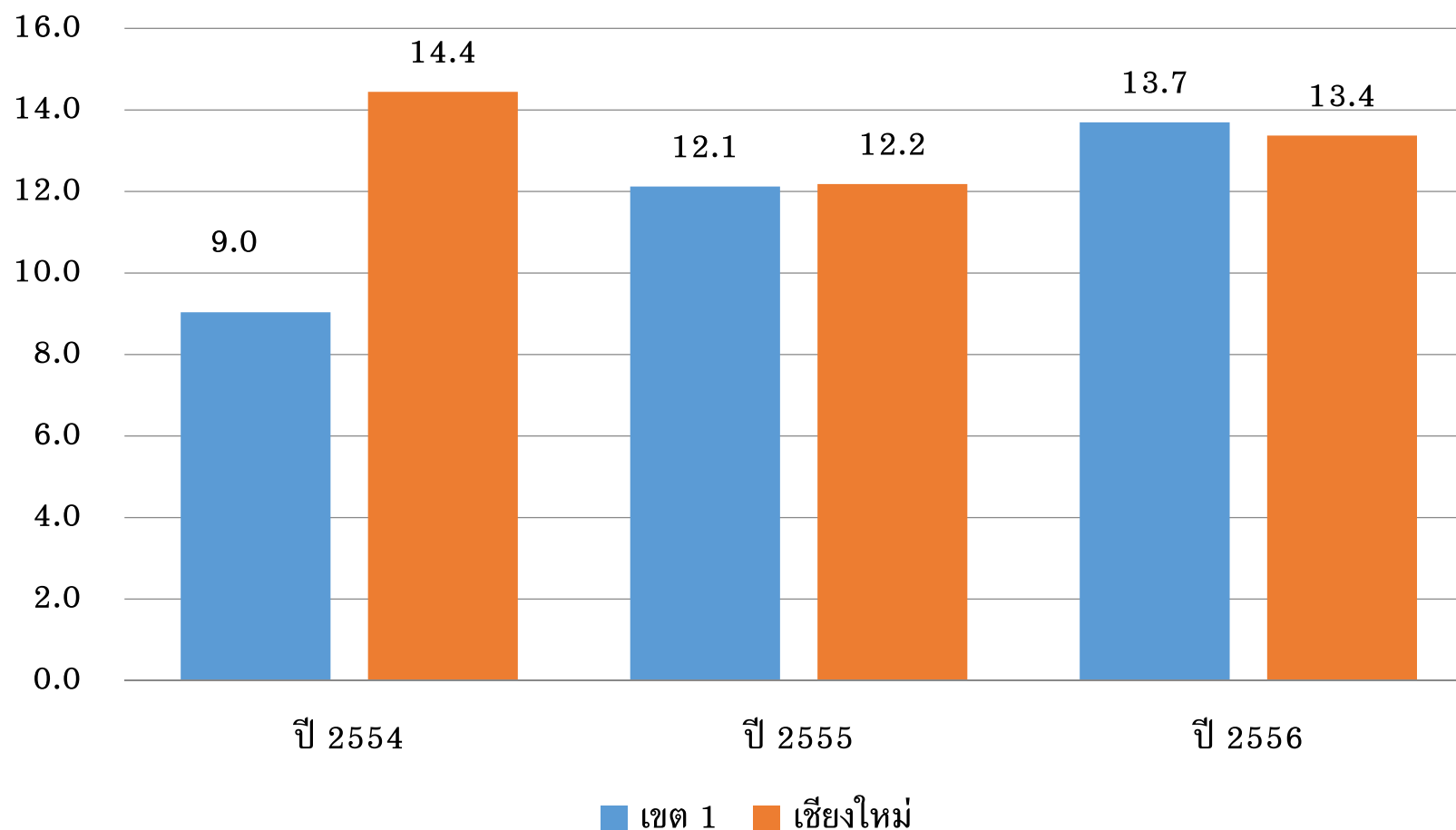
- ขายอาหารที่ใช้ น้ำมันทอดที่มีสารโพลาร์เกิน
กำหนด(25%)

มีผลบังคับใช้ 16 พ.ค. 56

ฝ่าฝืน ม.6 (7)

ฝ่าฝืน โทษ ปรับไม่เกิน 1 หมื่นบาท

แผนภูมิ ร้อยละน้ำมันทอดอาหารไม่ผ่านเกณฑ์สารโพลาร์



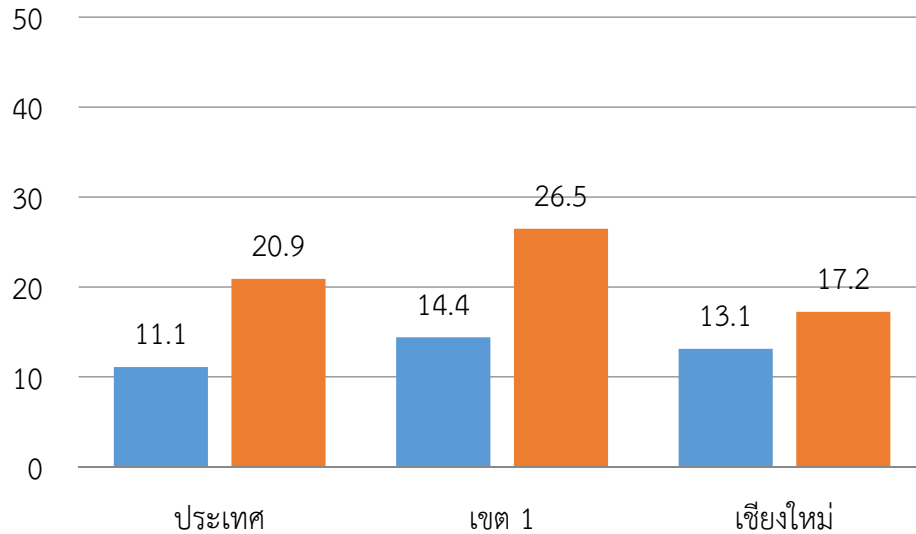
ข้อมูล : หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ เขตสุขภาพที่ 1
ศูนย์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่

การมอบป้าย ร้านผ่านเกณฑ์ น้ำมันทอดซ้ำ

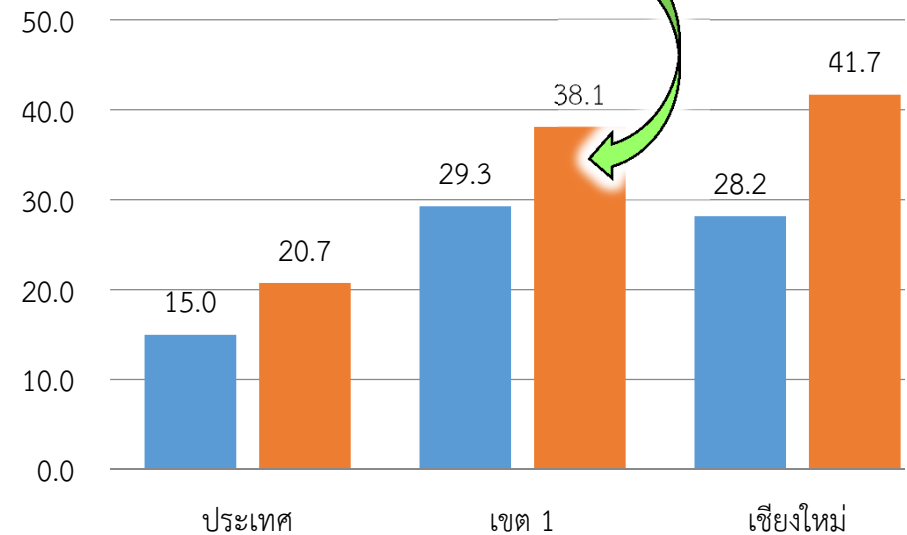


สถานการณ์ความเสี่ยงของผลิตภัณฑ์แคบหมู
จังหวัดเชียงใหม่

ปี 2557



ปี 2558



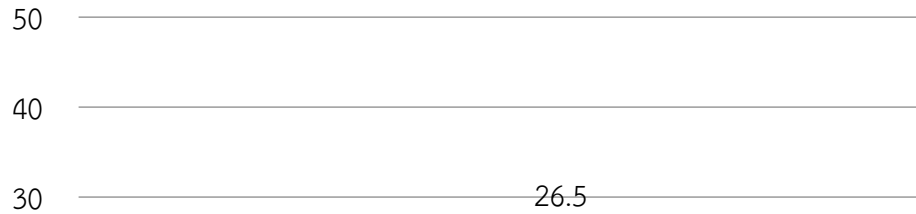
ปี 2559



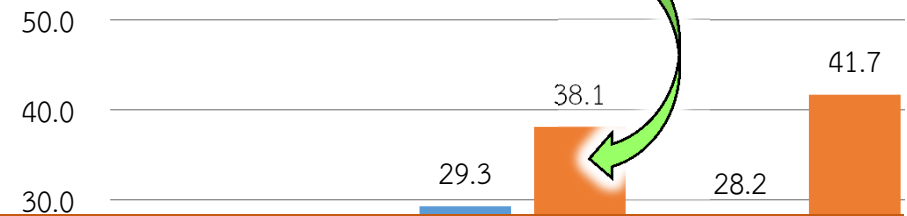
แผนภูมิ ร้อยละของน้ำมันทอดอาหารไม่ผ่านเกณฑ์(ทั้งหมด) และ ร้อยละของน้ำมันทอดแคบหมูไม่ผ่านเกณฑ์ ปี 2557-2559 (ข้อมูล ประเทศ เขตบริการสุขภาพที่1 และจังหวัดเชียงใหม่) ข้อมูล ณ วันที่ 30 มิถุนายน 2560

ข้อมูล : หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ เขตสุขภาพที่ 1
ศูนย์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่

ปี 2557



ปี 2558



ปี 2559 มีการจัดทำโครงการ ระดับเขต

“โครงการศึกษาการใช้น้ำมันในสถานที่ผลิตแคะหมู ของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
เครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ เขตบริการสุขภาพที่ 1”

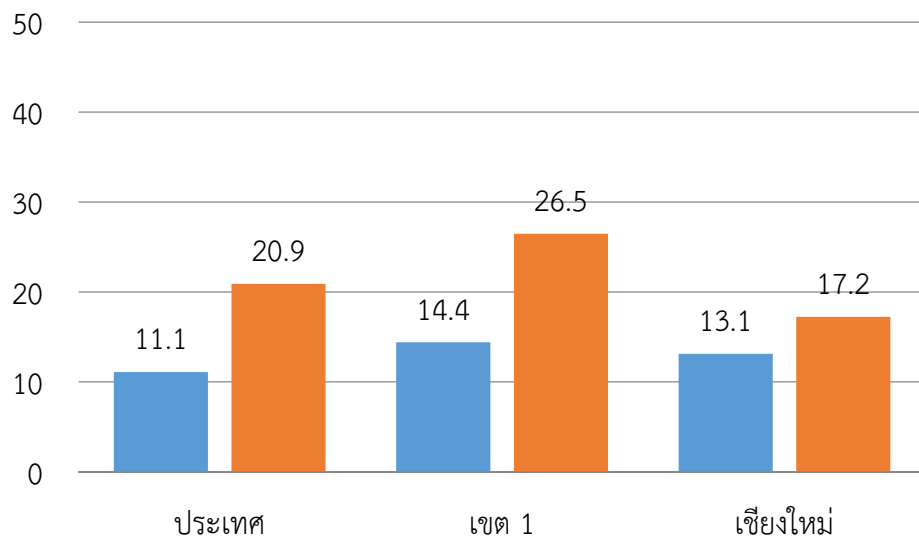
แผนภูมิ ร้อยละของน้ำมันทอดอาหารไม่ผ่านเกณฑ์(ทั้งหมด) และ
ร้อยละของน้ำมันทอดแคะหมูไม่ผ่านเกณฑ์ ปี 2557-2559
(ข้อมูล ประเทศ เขตบริการสุขภาพที่1 และจังหวัดเชียงใหม่)

ข้อมูล ณ วันที่ 30 มิถุนายน 2560

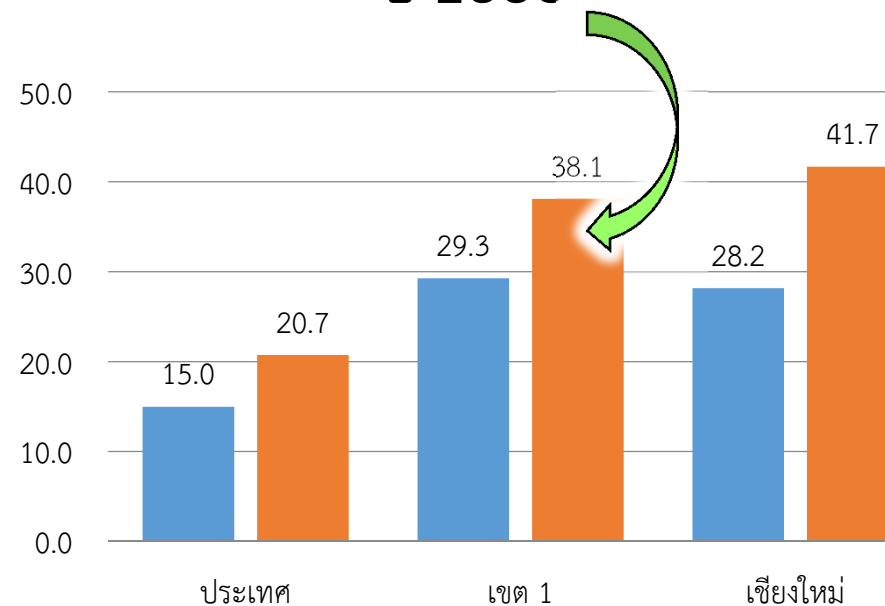
ข้อมูล : หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ เขตสุขภาพที่ 1

ศูนย์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่

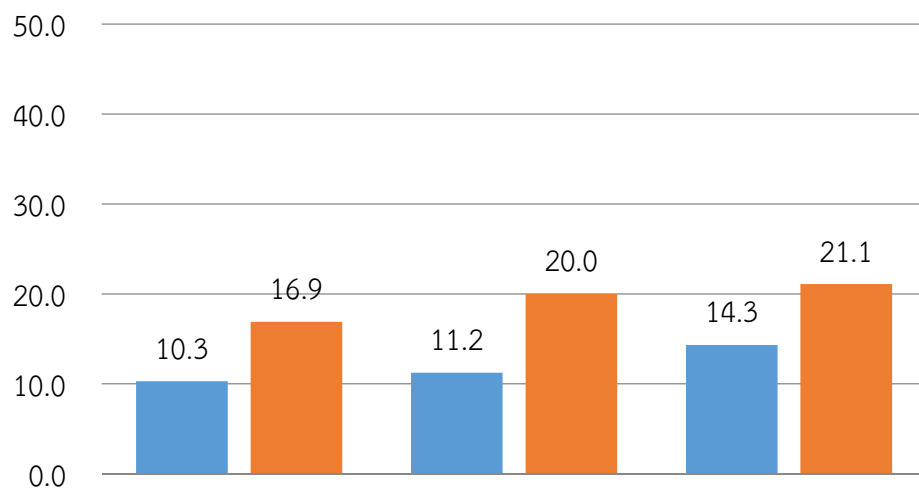
ปี 2557



ปี 2558



ปี 2559



■ ร้อยละของน้ำมันทอดอาหารไม่ผ่านเกณฑ์(ทั้งหมด)

■ ร้อยละของน้ำมันทอดแคบหมูไม่ผ่านเกณฑ์

ข้อมูล : หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ เขตสุขภาพที่ 1
ศูนย์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่

สถานที่ผลิต...ผลิตภัณฑ์แคบหมู ??



วิธีการทำแคบหมู

ตาก / อบ

1. ทำความสะอาด
หนังหมูและกำจัดขน

2. หั่นหนังหมูเป็น
ชิ้นตามที่ต้องการ

3. นำหนังหมูที่หั่น
แล้วไปผสมกับ
เครื่องปรุง

4. นำหมูที่ผสมกับ
เครื่องปรุงแล้วไปรวน
(อุณหภูมิ/เวลาแตกต่างกัน)

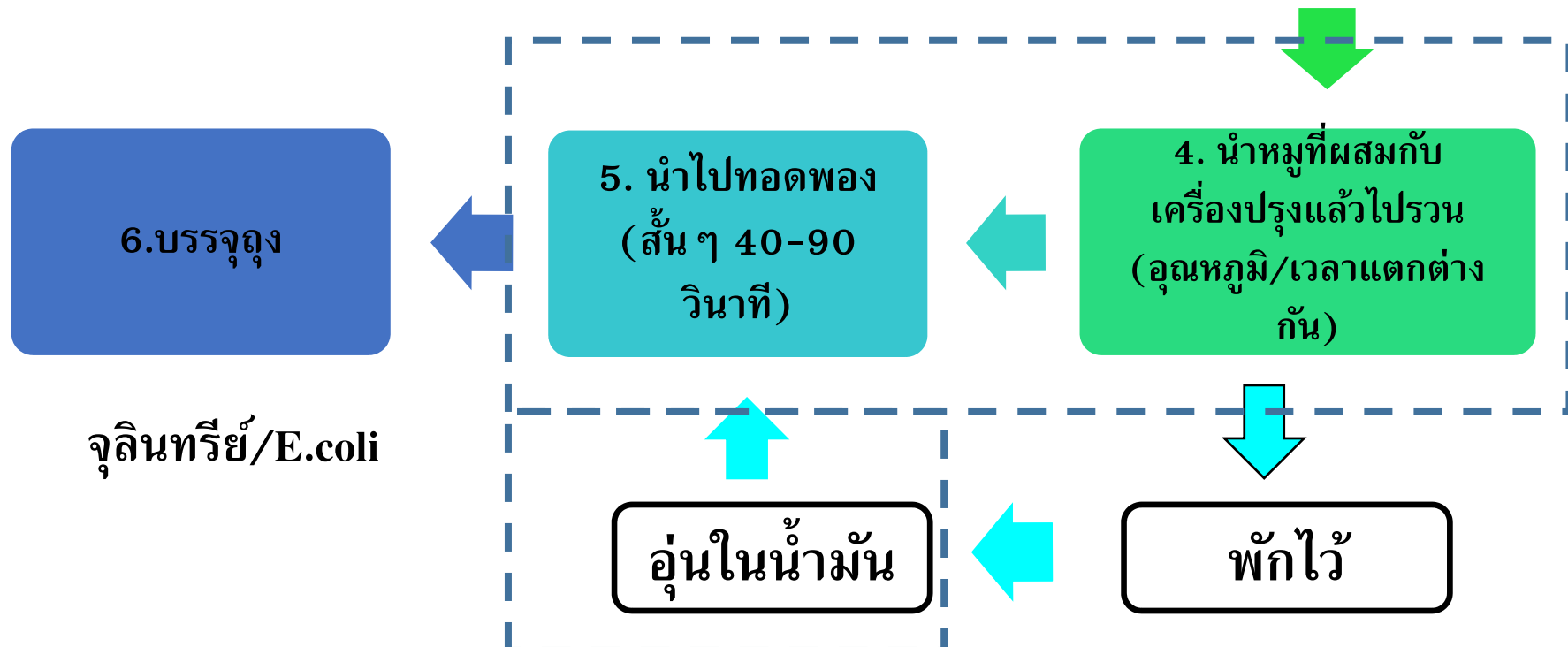
5. นำไปทอดพอง
(สั้น ๆ 40-90
วินาที)

6. บรรจุถุง

จุลินทรีย์/E.coli

อุ่นในน้ำมัน

พักไว้



รูปแบบแคบหมู

พร้อมปรุง



โร้มนั้



มีมนั้



รูปแบบ การผลิตแคบหมูและการขาย

❶ ตักขายตรงให้คนซื้อ **ไม่ต้องมี อย.**



น้ำมันต้องผ่านมาตรฐาน
สารโพลาร์ไม่เกินร้อยละ 25

- ทอดพออง



② การขายหนังหมูฮ้วม.. แคมหมูพร้อมปรุง

- อย.?? ➡ **ต้องมี อย.**
- สถานที่ กระบวนการผลิต ต้องผ่านมาตรฐาน primary GMP
- น้ำมันต้องผ่านมาตรฐาน สารโพลาร์ไม่เกินร้อยละ 25



③ ผลิตแล้ว...บรรจุในภาชนะนำไปขาย **ต้องมี อย.**

- ❑ สถานที่ & กระบวนการ
ผลิต ต้องผ่านมาตรฐาน
primary GMP
- ❑ น้ำมัน ต้องผ่านมาตรฐาน
สารโพลาร์ไม่เกินร้อยละ 25



4

การแบ่งบรรจุ



แบ่งบรรจุขาย



มี อย.



มี อย.





หมวด 6 บุคลากร



หมวด 1 อาคารสถานที่



หมวด 2 เครื่องมือเครื่องจักร



หมวด 5 บำรุงรักษา
& ทำความสะอาด

Primary GMP
≥ ร้อยละ 60 และ
ต้องไม่พบข้อบกพร่อง
ที่รุนแรง



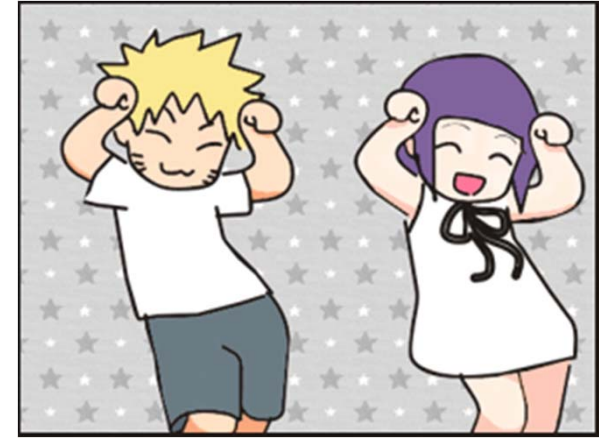
หมวด 4 สุขาภิบาล



หมวด 3 การควบคุมการผลิต



แคบหมูวันเพ็ญ

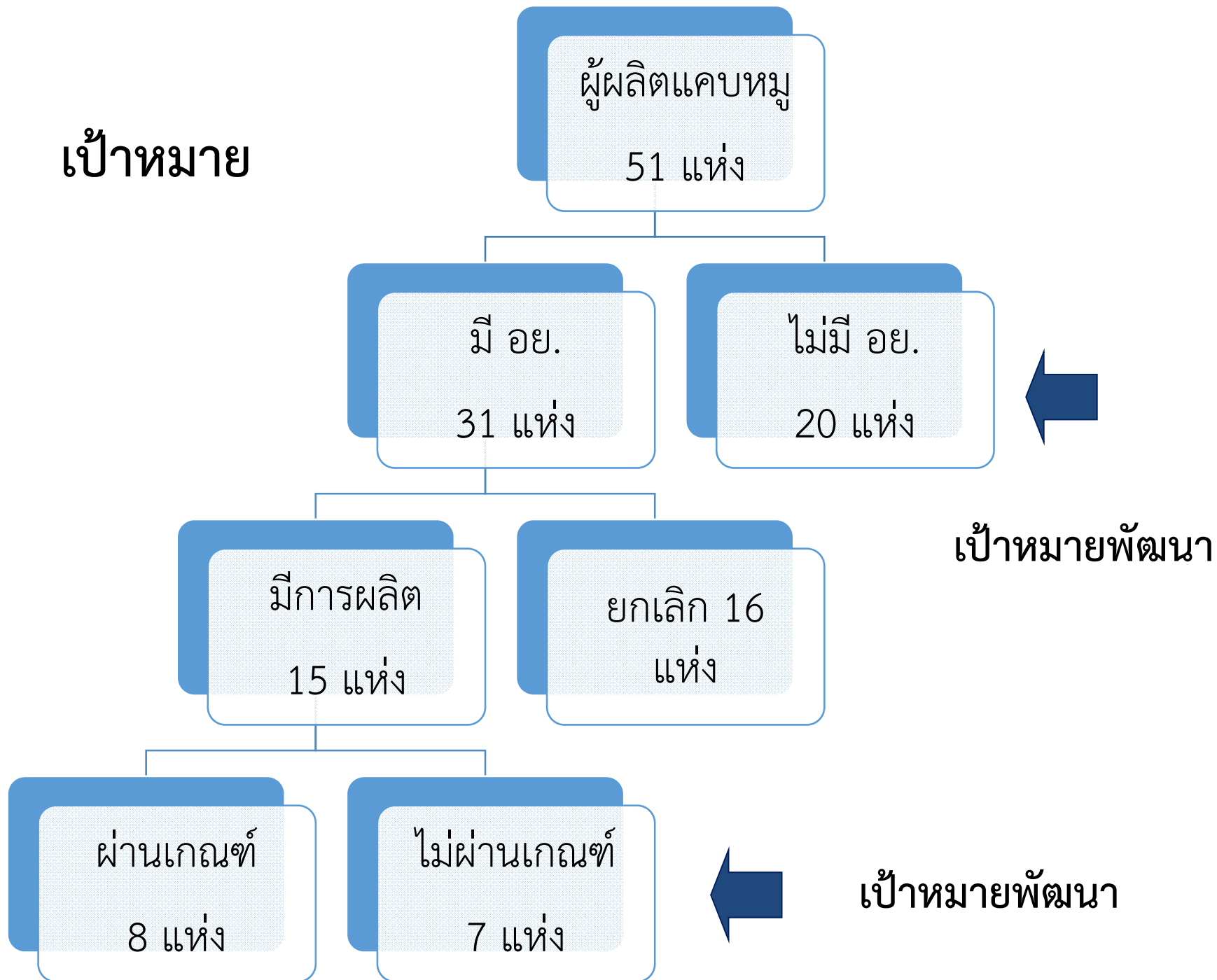


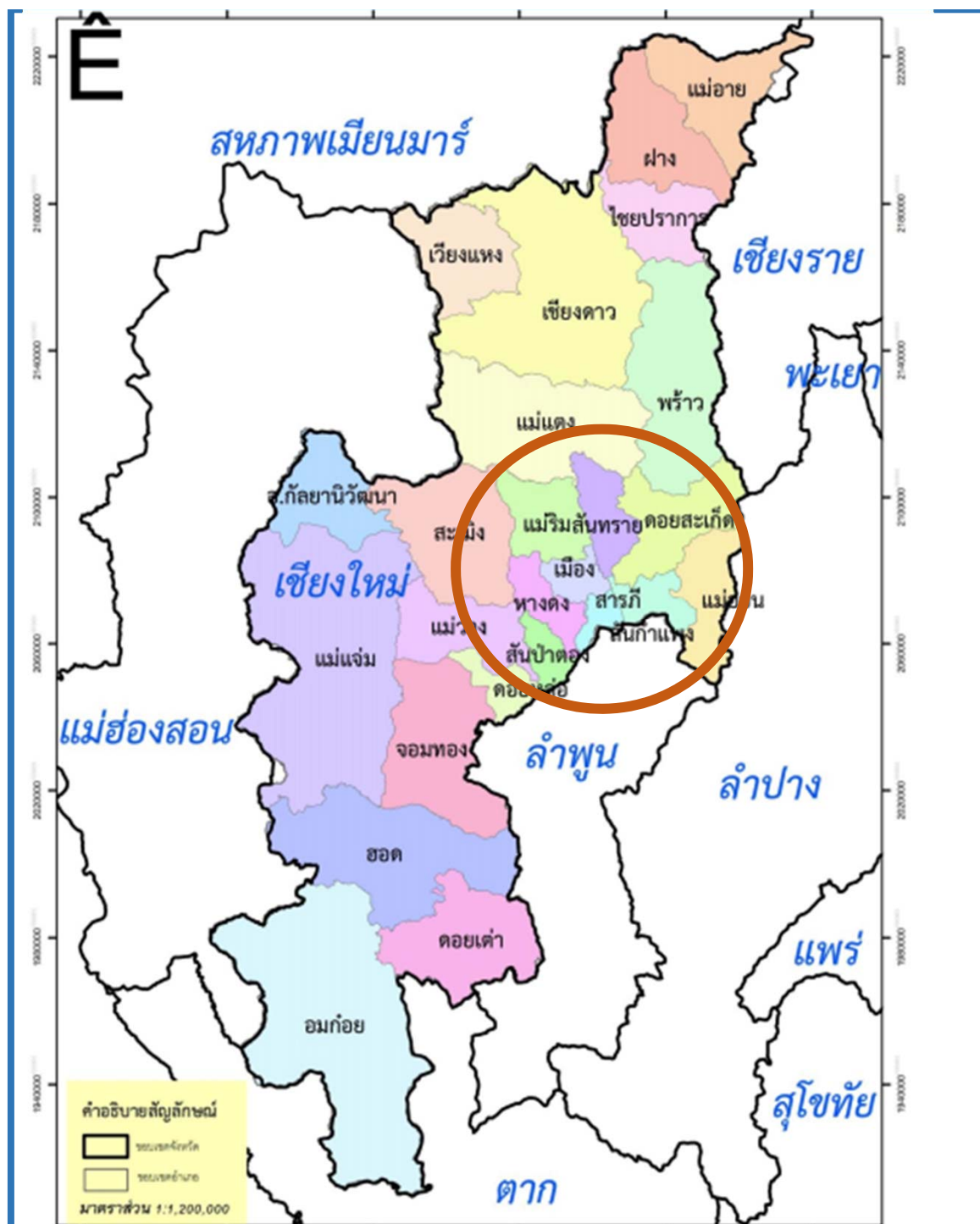
Primary GMP 19.3 %

น้ำมัน ไม่ผ่าน...สารโพลาร์เกิน 25%



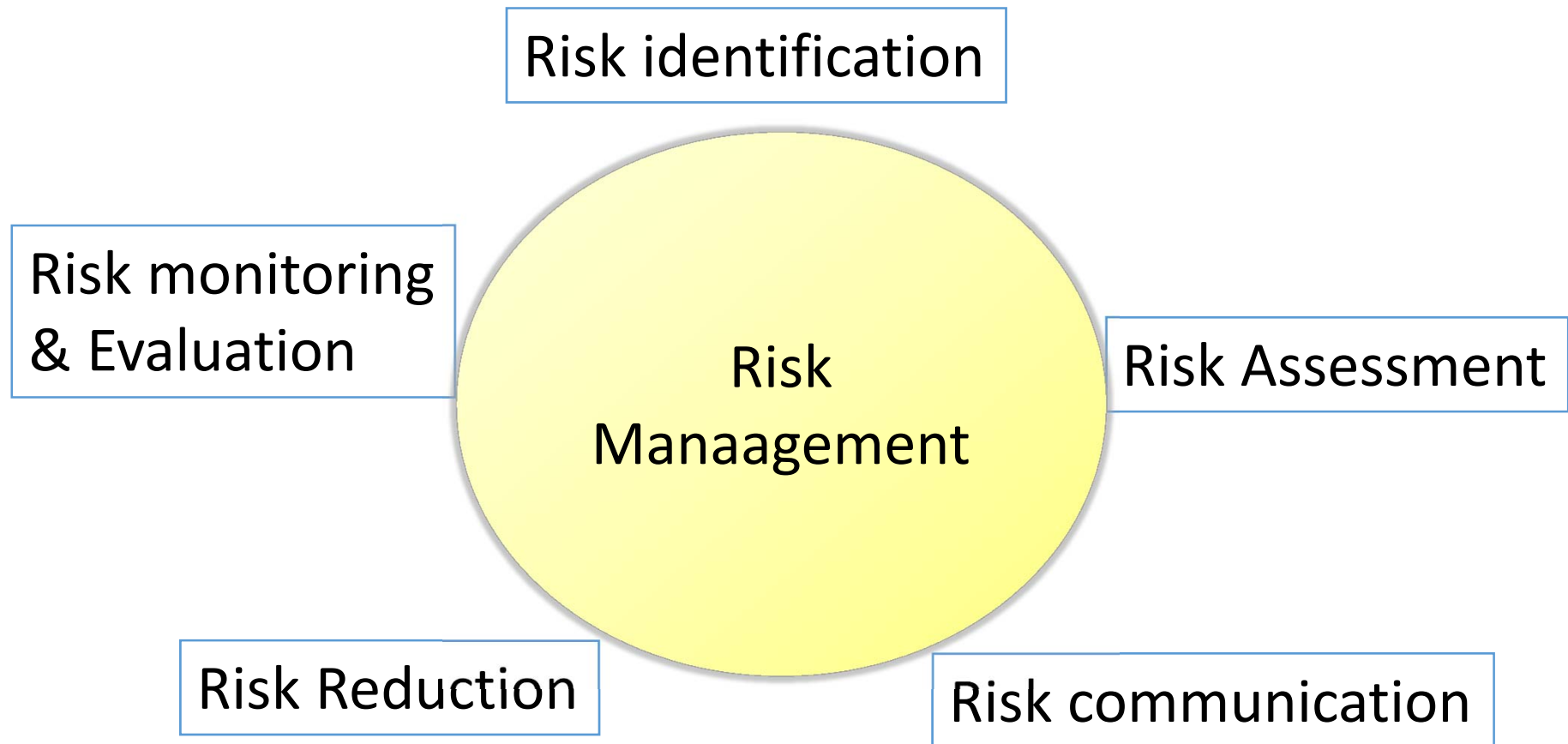
เป้าหมาย





ตารางผู้ผลิตแคบหมากลุ่มเป้าหมายแยกรายอำเภอ

อำเภอ	ทั้งหมด	ผ่าน	ไม่ผ่านเกณฑ์
ดอยสะเก็ด	9	2	9
หางดง	6	0	6
เมือง	4	0	4
สารภี		2	3
สันป่าตอง	7	2	5
สันทราย แม่ริม			
สันกำแพง	2	2	0
ดอยหล่อ			
	<u>35</u>	<u>5</u>	<u>27</u>



Risk Identification:

ควบคุมไม่ปลอดภัย เนื่องจาก

- มีกระบวนการและสถานที่ผลิตไม่ได้มาตรฐาน ตามเกณฑ์ Primary GMP
- มีการใช้น้ำมันในกระบวนการทอดและพบว่าการปนเปื้อนด้วยสารโพลาร์

เกินมาตรฐานคือ $>$ ร้อยละ 25



การจัดการความเสี่ยง

การจัดการความเสี่ยงผลิตภัณฑ์แคบหมู จังหวัดเชียงใหม่

สื่อสารข้อมูล ตั้งแต่ปี 58



ตรวจสอบสถานที่ผลิตที่มีข้อมูลจากตลาด



ตัดเย็บถุงบรรจุภัณฑ์



สร้างเครือข่ายการทำงาน



ผู้จัดการตลาด
เจ้าหน้าที่ สธ. ระดับอำเภอ/ตำบล

Risk Identification:

แคบหมูที่ผลิตและจำหน่ายในจังหวัดเชียงใหม่ ไม่ปลอดภัย เนื่องจาก

- มีกระบวนการและสถานที่ผลิตไม่ได้มาตรฐาน ตามเกณฑ์ Primary GMP
- มีการใช้น้ำมันในกระบวนการทอดและพบว่ามี การปนเปื้อนด้วยสารโพลาร์เกินมาตรฐานคือ > ร้อยละ 25



Risk Assessment :

- 1 แคบหมูที่ไม่ได้รับอนุญาตผลิต (อย.) ถูก จำหน่ายอย่างแพร่หลาย
2. ผู้ผลิตแคบหมูไม่ได้ปรับปรุงสถานที่ผลิต และน้ำมันที่ใช้ทอดปนเปื้อนด้วยสารโพลาร์ เกินมาตรฐาน
- 3.ผู้จำหน่าย(ร้านค้า ตลาด)ไม่มีข้อมูลว่า แคบหมูของผู้ผลิตรายใดได้มาตรฐาน จึง ไม่สามารถเลือกรับมาจำหน่ายได้ถูกต้อง



Risk Monitoring & Evaluation :

- ติดตามและประเมินความเสี่ยงแคบหมูด้านความปลอดภัยที่มีสาเหตุจาก มีกระบวนการและสถานที่ผลิตไม่ได้มาตรฐาน ตามเกณฑ์ Primary GMP มี การใช้น้ำมันในกระบวนการทอดที่มีการปนเปื้อนด้วยสารโพลาร์ > ร้อยละ 25
- หากพบปัญหาซ้ำนำเข้าสู่วงจรกระบวนการจัดการความเสี่ยงรอบ 2

จนกว่าปัญหาจะหมดไป



Risk Communication :

สจ. เชียงใหม่นำเสนอและส่งต่อข้อมูลผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิต และผลการตรวจสารโพลาร์ในน้ำมันที่ใช้ทอดให้แก่ ผู้จำหน่ายในตลาดสด ร้านจำหน่ายของฝาก ผู้ผลิตที่แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย และผู้บริโภค รวมทั้งข้อกำหนดตามกฎหมายเพื่อให้สามารถพิจารณาคัดเลือกแคบหมูที่มีความเสี่ยงต่ำมาจำหน่ายหรือบริโภค



Risk Reduction : มีมาตรการดังนี้

1. สจ. เชียงใหม่ขอให้ผู้ผลิตปรับปรุงสถานที่ผลิต อาหารแปรรูปตามหลักเกณฑ์ Primary GMPโดยมี จุดที่ต้องควบคุมคือ สารโพลาร์ในน้ำมันทอด
2. มีระบบกำกับติดตามสถานที่ผลิตโดยทีมภาคี เครือข่ายหน่วยงานระดับอำเภอ องค์กรปกครอง ส่วนท้องถิ่น และสถาบันวิชาการใน 4 อำเภอนำร่อง ด้วยเกณฑ์ประเมินตามเกณฑ์ Primary GMP
- 3.สจ. เชียงใหม่ขอความร่วมมือจากผู้จำหน่าย (ร้านค้าของฝาก ตลาดสด)ให้มีระบบควบคุมกำกับ เลือกรับแต่แคบหมูที่เข้าเกณฑ์ที่บรรจุในภาชนะ พร้อมจำหน่าย เช่น ต้องมีเครื่องหมาย อย. เข้ามา จำหน่าย

Risk Identification:

แคบหมูที่ผลิตและจำหน่ายในจังหวัดเชียงใหม่
ไม่ปลอดภัย เนื่องจาก

- มีกระบวนการและสถานที่ผลิตไม่ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ Primary GMP
- มีการใช้น้ำมันในกระบวนการทอดและพบว่ามี การปนเปื้อนด้วยสารโพลาร์เกินมาตรฐานคือ > ร้อยละ 25



Risk Assessment :

- 1 แคบหมูที่ไม่ได้รับอนุญาตผลิต (อย.) ถูกจำหน่ายอย่างแพร่หลาย
2. ผู้ผลิตแคบหมูไม่ได้ปรับปรุงสถานที่ผลิตและน้ำมันที่ใช้ทอดปนเปื้อนด้วยสารโพลาร์เกินมาตรฐาน
- 3.ผู้จำหน่าย(ร้านค้า ตลาด)ไม่มีข้อมูลว่าแคบหมูของผู้ผลิตรายใดได้มาตรฐาน จึงไม่สามารถเลือกรับมาจำหน่ายได้ถูกต้อง



Risk Monitoring & Evaluation

- ติดตามและประเมินความเสี่ยง
มีกระบวนการและสถานที่ผลิต
การใช้น้ำมันในกระบวนการทอดที่มีการปนเปื้อนด้วยสารโพลาร์ > ร้อยละ 25
- หากพบปัญหาซ้ำนำเข้าสู่วงจรกระบวนการจัดการความเสี่ยงรอบ 2

จนกว่าปัญหาจะหมดไป



Risk Communication :

สสจ. เชียงใหม่นำเสนอและส่งต่อข้อมูลผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิต และผลการตรวจสารโพลาร์ในน้ำมันที่ใช้ทอดให้แก่ ผู้จำหน่ายในตลาดสด ร้านจำหน่ายของฝาก ผู้ผลิตที่แบ่งบรรจุเพื่อจำหน่าย และผู้บริโภค รวมทั้งข้อกำหนดตามกฎหมายเพื่อให้สามารถพิจารณาคัดเลือกแคบหมูที่มีความเสี่ยงต่ำมาจำหน่ายหรือบริโภค



การจัดการความเสี่ยง



มีมาตรการดังนี้

1. ขอให้ผู้ผลิตปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปตามหลักเกณฑ์ Primary GMPโดยมีจุดที่ต้องควบคุมคือ สารโพลาร์ในน้ำมันทอด
2. มีระบบกำกับติดตามสถานที่ผลิตโดยทีมภาคีเครือข่ายหน่วยงานระดับอำเภอ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และสถาบันวิชาการใน 4 อำเภอนำร่องด้วยเกณฑ์ประเมินตามเกณฑ์ Primary GMP
- 3.สสจ. เชียงใหม่ขอความร่วมมือจากผู้จำหน่าย (ร้านค้าของฝาก ตลาดสด)ให้มีระบบควบคุมกำกับเลือกรับแต่แคบหมูที่เข้าเกณฑ์ที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย เช่น ต้องมีเครื่องหมาย อย. เข้ามาจำหน่าย

Risk Assessment :

- 
- 1 แคบหมูที่ไม่ได้รับอนุญาตผลิต (อย.) ถูกจำหน่ายอย่างแพร่หลาย
 2. ผู้ผลิตแคบหมูไม่ได้ปรับปรุงสถานที่ผลิตและน้ำมันที่ใช้ทอดปนเปื้อนด้วยสารโพลาร์เกินมาตรฐาน
 3. ผู้จำหน่าย(ร้านค้า ตลาด)ไม่มีข้อมูลว่าแคบหมูของผู้ผลิตรายใดได้มาตรฐาน จึงไม่สามารถเลือกรับมาจำหน่ายได้ถูกต้อง

การจัดการความเสี่ยง



การประชุม ผู้ผลิตแคบหมู ในอำเภอ 4 นำร่อง



วิทยากรคนสำคัญ...ผู้ประกอบการที่ได้ อย.แล้ว

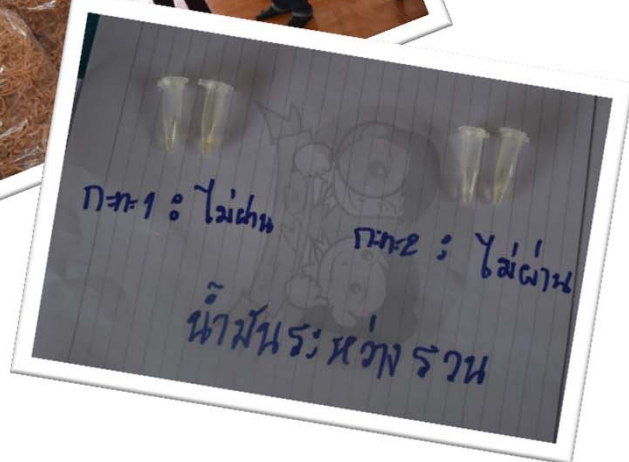
(รายใหม่หลังจากมีมาตรการสื่อสารข้อมูลให้แก่ กลางน้ำ : ผู้จำหน่าย ผู้แบ่งบรรจุ)

“.....อย.ไม่ได้เอายากอย่างที่เราคิด ขอให้เดินเข้าไปหา ค่าใช้จ่ายในการปรับปรุง 3 แสนกว่า
เคยคิดว่าต้องมีเงินเป็น ล้าน.....”





การควบคุมกำกับติดตามสถานที่ผลิต





สื่อสารข้อมูลให้แก่ผู้จำหน่ายแคบหมูในตลาด



ข้อตกลงร่วมกัน

อนุโลมให้จำหน่ายแคบหมู
ที่ยังไม่ได้รับเลข อย. ได้ถึง
สิ้นเดือน มีนาคม 2560





- ผู้จำหน่ายรายใหญ่ในตลาดของฝาก

“....เอารูปแยะ ๆ มาให้ดูใช้เปล่า?? สถานที่เหล่านั้ไม่ได้ผลิตแล้วแน่ ๆ”

....ตามไปดูสถานที่ผลิตจริง(ไปเอง).....เห็นแล้วยกเลิกการซื้อจากเจ้านั้ทันที







มาตรการทางกฎหมายในรายที่ฝ่าฝืน

ข้อ ๑๖๕ แห่ง พรบ.อาหาร

ของฝาก



เปรียบเทียบปรับ

ฝ่าฝืน พรบ.อาหาร 2522 ม.6(10) ฝ่าฝืนเรื่อง การแสดงฉลาก

มีโทษปรับไม่เกิน สามหมื่นบาท

(เคยเตือนแล้ว 1 ครั้ง โดยให้ดำเนินการให้ถูกต้องภายใน 3 เดือนแต่ยังพบการฝ่าฝืน)

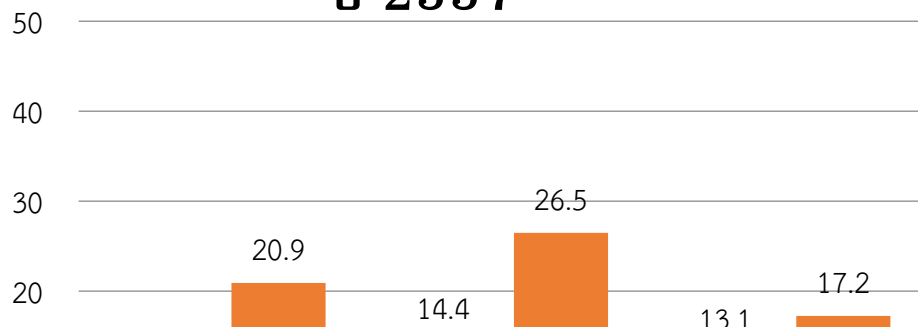
ประชุมผู้จัดการตลาด



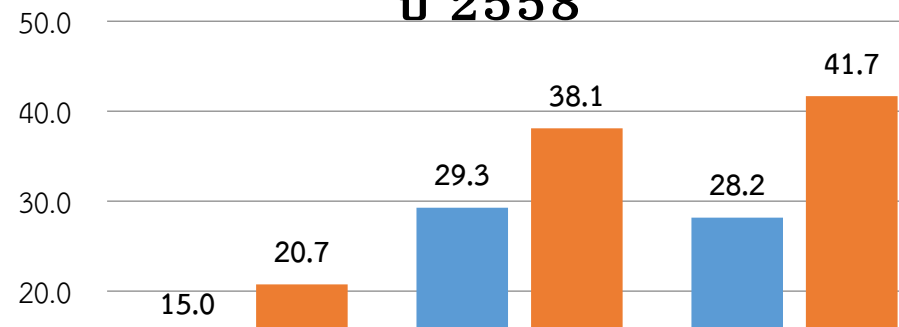
■ ร้อยละของน้ำมันทอดอาหารไม่ผ่านเกณฑ์(ทั้งหมด)

■ ร้อยละของน้ำมันทอดแคบหมูไม่ผ่านเกณฑ์

ปี 2557

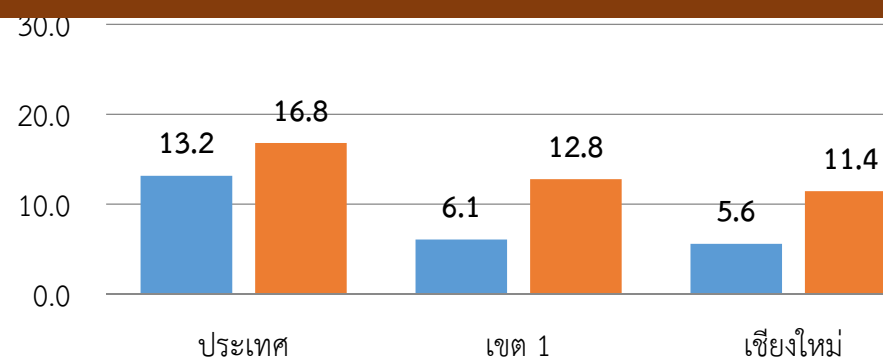
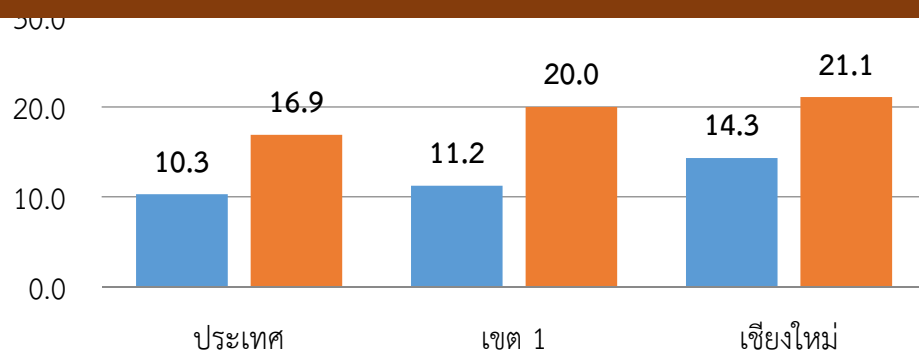


ปี 2558



แผนภูมิ ร้อยละของน้ำมันทอดอาหารไม่ผ่านเกณฑ์(ทั้งหมด) และ ร้อยละของน้ำมันทอดแคบหมูไม่ผ่านเกณฑ์ ปี 2557-2560
(ข้อมูล ประเทศ เขตบริการสุขภาพที่1 และจังหวัดเชียงใหม่)

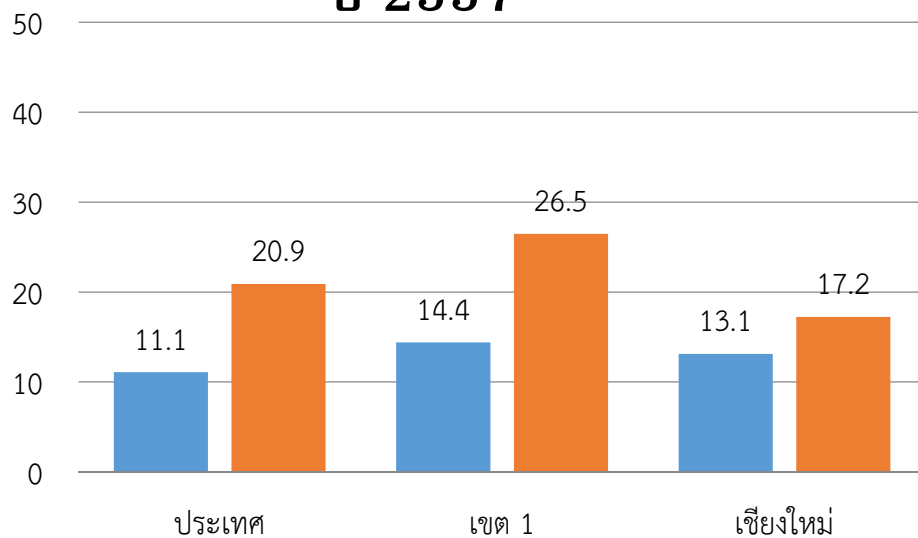
ข้อมูล ณ วันที่ 30 มิถุนายน 2560



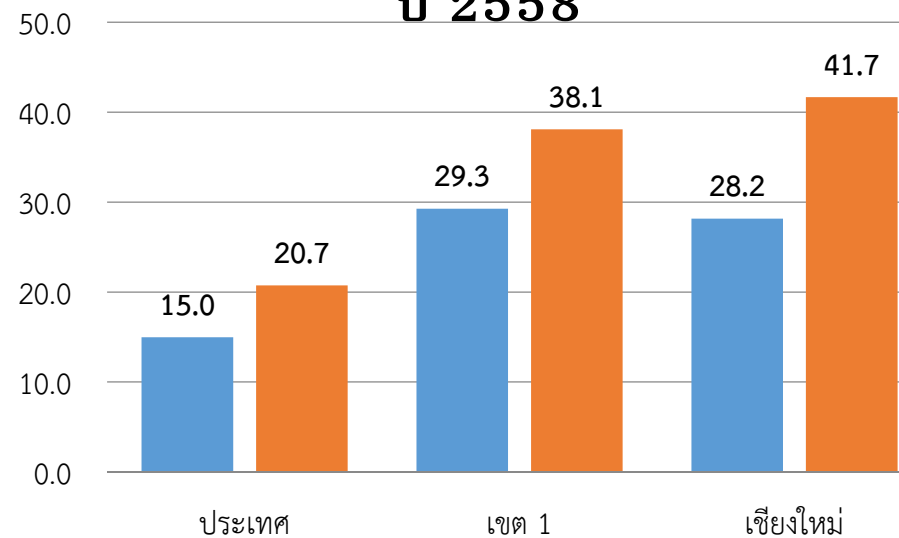
■ ร้อยละของน้ำมันทอดอาหารไม่ผ่านเกณฑ์(ทั้งหมด)

■ ร้อยละของน้ำมันทอดแคบหมูไม่ผ่านเกณฑ์

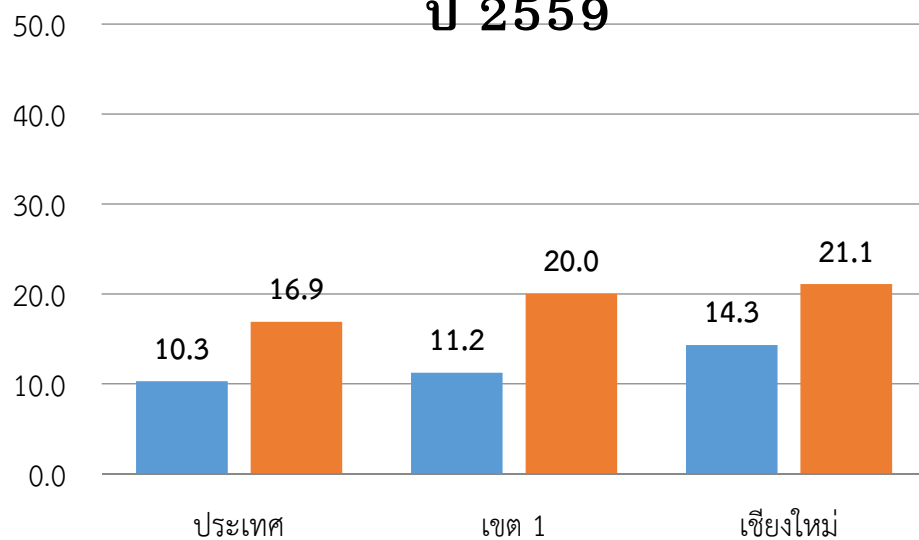
ปี 2557



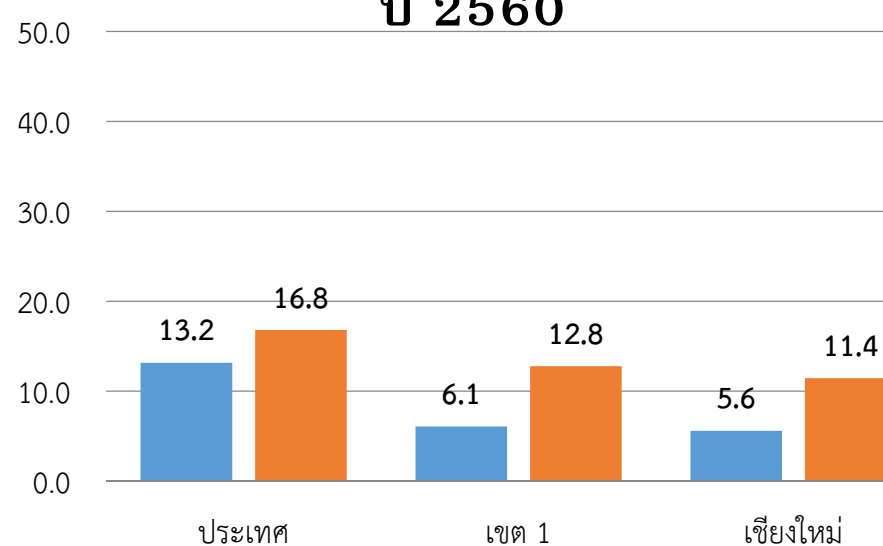
ปี 2558



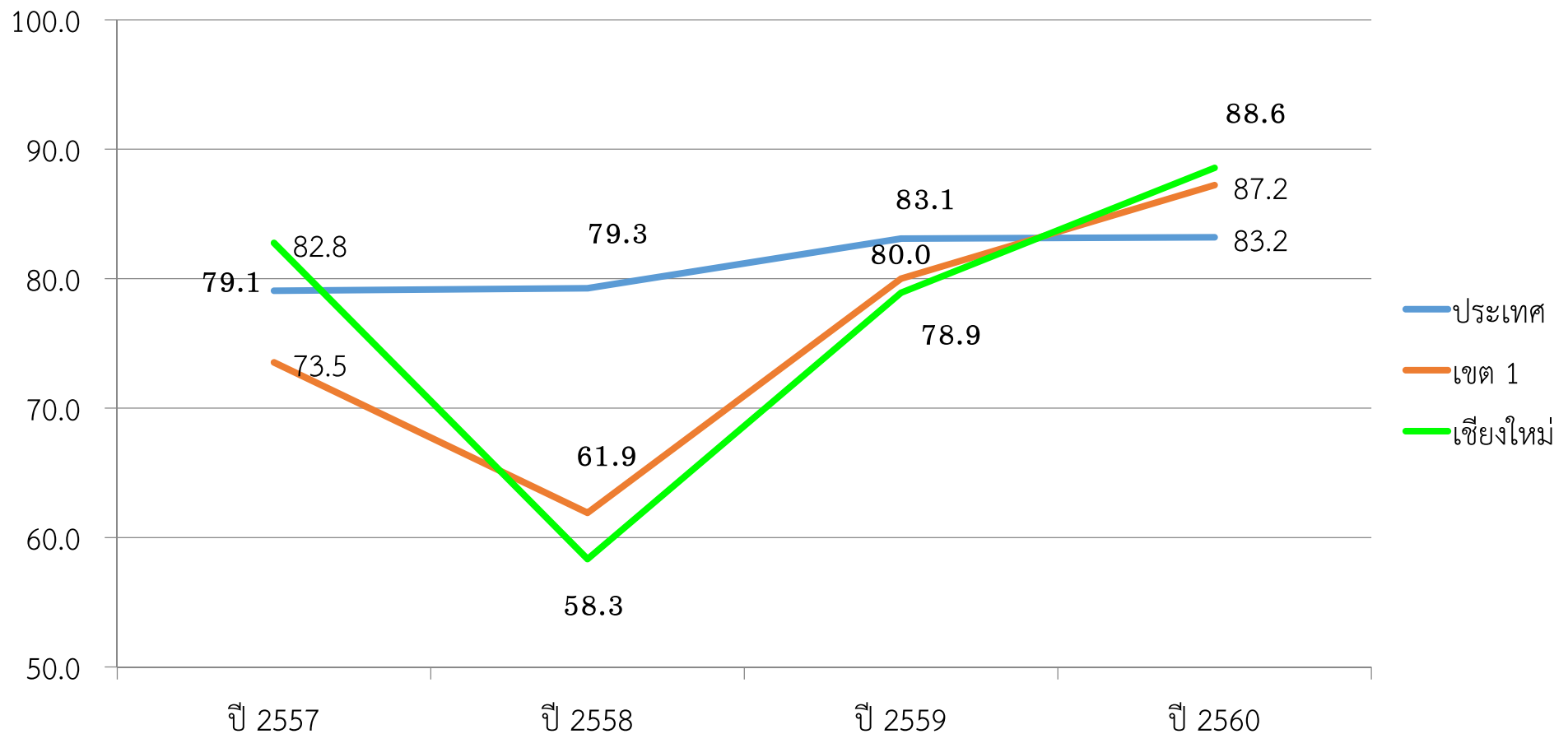
ปี 2559



ปี 2560

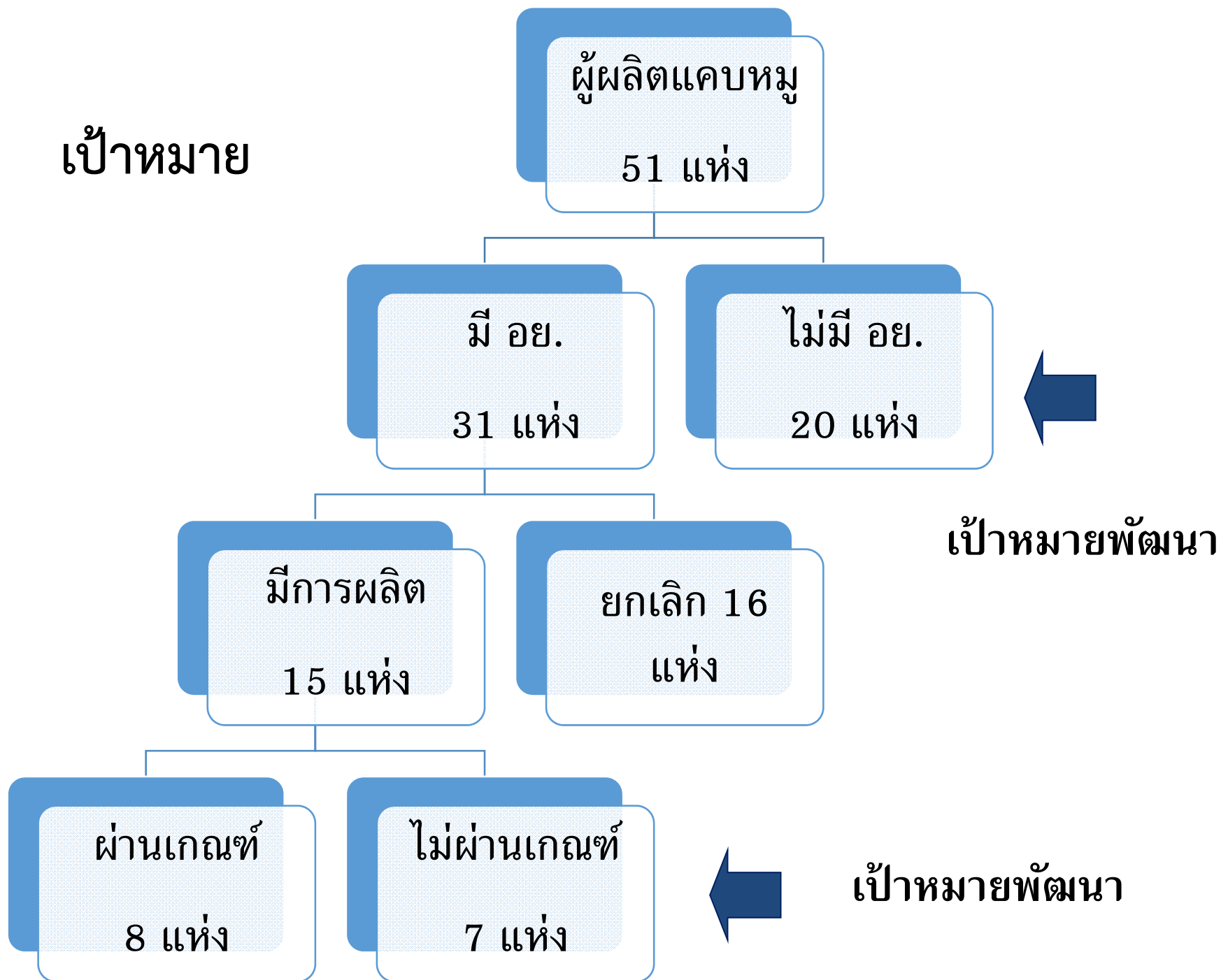


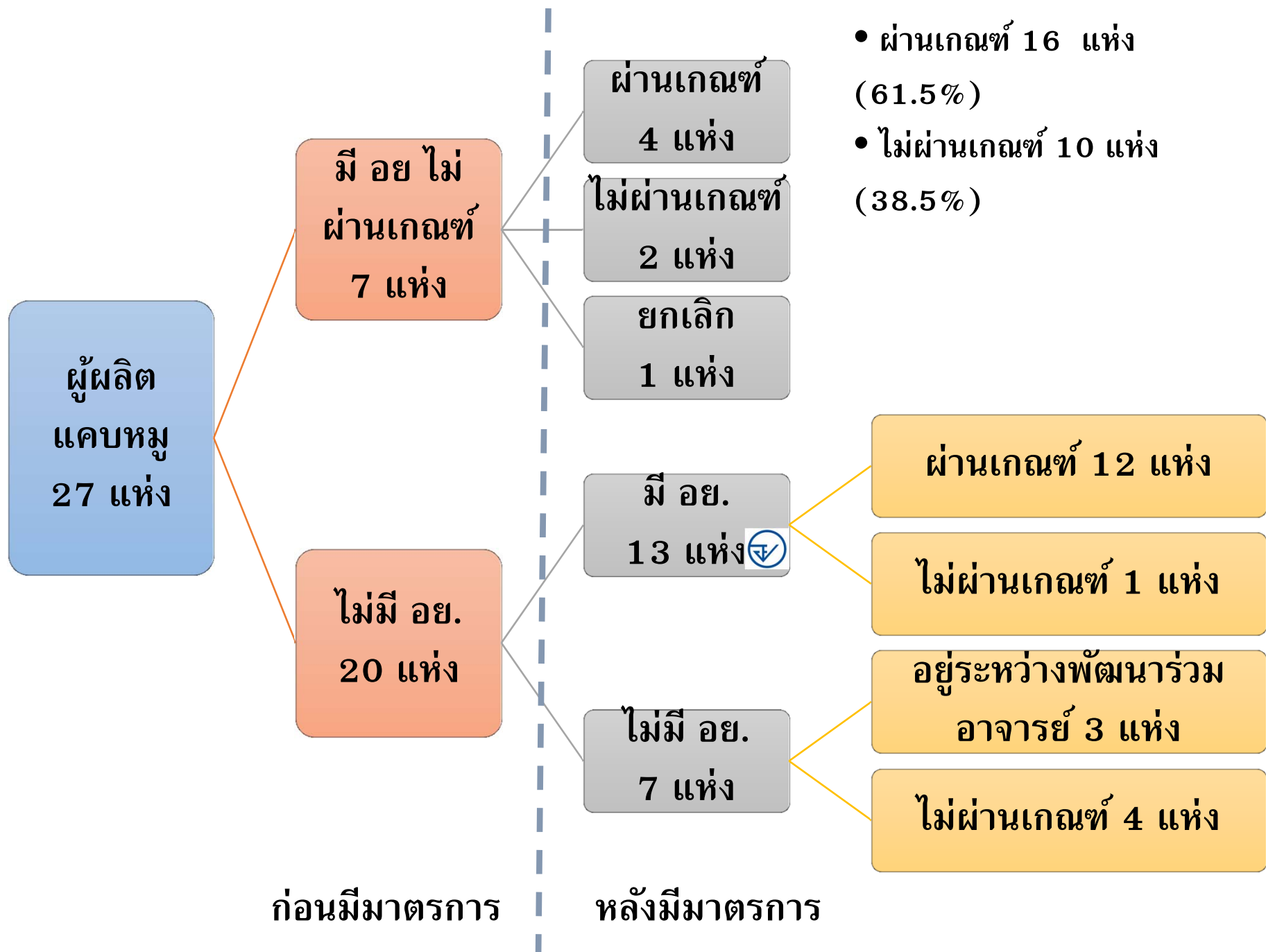
ร้อยละของน้ำมันทอดแคบหมูผ่านเกณฑ์ ปี 2557-2560



ข้อมูล : หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ เขตสุขภาพที่ 1
ศูนย์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่

เป้าหมาย







ผู้บริโภค

ผู้จำหน่าย

ผู้แบ่งบรรจุ

ผู้ผลิต



โซ่อุปทาน (Supply Chain)



ส่งข้อมูลให้ผู้บริโภค



ส่งเสริมคนทำดี



ที่ ชม ๐๐๓๒.๐๐๘/๕๖๕๖



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่
๓๐ ถนนสุเทพ อำเภอเมืองเชียงใหม่
จังหวัดเชียงใหม่ ๕๐๒๐๐

๒๑

กรกฎาคม ๒๕๖๐

เรื่อง ขออนุมัติใช้ตราสัญลักษณ์ ตัวอักษร อย. เป็นองค์ประกอบในป้ายรับรอง

เรียน เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

สิ่งที่ส่งมาด้วย ตัวอย่างแผ่นป้ายรับรอง

จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ โดยกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัช
สาธารณสุข ร่วมกับ หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร เขตสุขภาพที่ ๓ ได้จัดทำโครงการพัฒนา
ศักยภาพผู้ประกอบการผลิตอาหาร กลุ่มผู้ผลิต ผลิตภัณฑ์แปรรูป จังหวัดเชียงใหม่ ปี ๒๕๖๐ เพื่อยกระดับ
คุณภาพอาหารกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูป ให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด เพื่อให้ประชาชนได้รับบริโภค
อาหารที่ปลอดภัย ตลอดจนส่งเสริมศักยภาพผู้ประกอบการ ให้สามารถผลิต และจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ได้อย่างมี
ประสิทธิภาพ และประสิทธิผล โดยกิจกรรมโครงการประกอบด้วย การจัดประชุมชี้แจงกิจกรรมโครงการ
การตรวจสอบการปนเปื้อนสารโพลาร์ ในน้ำมันที่ใช้ในกระบวนการผลิตทุกขั้นตอน การตรวจสอบสถานที่ผลิตตาม
เกณฑ์มาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย และการประชาสัมพันธ์ ผลการ
ดำเนินงาน โดยมีเกณฑ์การพิจารณา ดังนี้

๑. สถานที่ผลิต ผ่านการให้อนุญาต และได้รับเลขสารบบอาหาร
๒. สถานที่ผลิตผ่านเกณฑ์มาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อม
จำหน่าย (Primary GMP) คะแนนประเมินมากกว่าร้อยละ ๗๐
๓. ผลการตรวจวัดปริมาณสารโพลาร์ ในกระบวนการผลิต ทุกขั้นตอน ผ่านเกณฑ์ กำหนดตาม
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น

บัดนี้ กิจกรรมโครงการได้ดำเนินการเสร็จสิ้นตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้แล้ว เพื่อเป็นการ
ส่งเสริมสนับสนุนผู้ประกอบการน้ำดี สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ ขออนุมัติใช้ตราสัญลักษณ์
ตัวอักษร อย. ที่เป็นสัญลักษณ์ในเลขสารบบอาหาร เป็นองค์ประกอบหนึ่งของป้ายรับรองที่จะมอบให้แก่
ผู้ประกอบการ (รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย๑) และขออนุมัติให้ผู้ประกอบการใช้เป็นสัญลักษณ์ทางเลือก
แสดงบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร (แยกหมู่) ด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ และดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ


(นายวิญญู จันทะประสาทร)

นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ (ด้านเวชกรรม)

ปฏิบัติราชการแทน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข

โทร. ๐ ๕๓๘๙-๔๗๔๒

โทรสาร ๐ ๕๓๒๓-๓๗๔๐

ที่ ชม ๐๐๓๒.๐๐๘/๕๖๕๖



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่

๓๐ ถนนสุเทพ อำเภอเมืองเชียงใหม่

จังหวัดเชียงใหม่ ๕๐๒๐๐

๒๑

กรกฎาคม ๒๕๖๐

เรื่อง ขออนุมัติใช้ตราสัญลักษณ์ ตัวอักษร อย. เป็นองค์ประกอบในป้ายรับรอง

เรียน เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

สิ่งที่ส่งมาด้วย ตัวอย่างแผ่นป้ายรับรอง

จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ โดยกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัช
สาธารณสุข ร่วมกับ หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร เขตสุขภาพที่ ๓ ได้จัดทำโครงการพัฒนา
ศักยภาพผู้ประกอบการผลิตอาหาร กลุ่มผู้ผลิต ผลิตภัณฑ์แปรรูป จังหวัดเชียงใหม่ ปี ๒๕๖๐ เพื่อยกระดับ
คุณภาพอาหารกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูป ให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด เพื่อให้ประชาชนได้รับบริโภค
อาหารที่ปลอดภัย ตลอดจนส่งเสริมศักยภาพผู้ประกอบการ ให้สามารถผลิต และจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ได้อย่างมี
ประสิทธิภาพ และประสิทธิผล โดยกิจกรรมโครงการประกอบด้วย การจัดประชุมชี้แจงกิจกรรมโครงการ
การตรวจสอบการปนเปื้อนสารโพลาร์ ในน้ำมันที่ใช้ในกระบวนการผลิตทุกขั้นตอน การตรวจสอบสถานที่ผลิตตาม
เกณฑ์มาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย และการประชาสัมพันธ์ ผลการ
ดำเนินงาน โดยมีเกณฑ์การพิจารณา ดังนี้

๑. สถานที่ผลิต ผ่านการให้อนุญาต และได้รับเลขสารบบอาหาร
๒. สถานที่ผลิตผ่านเกณฑ์มาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อม
จำหน่าย (Primary GMP) คะแนนประเมินมากกว่าร้อยละ ๗๐
๓. ผลการตรวจวัดปริมาณสารโพลาร์ ในกระบวนการผลิต ทุกขั้นตอน ผ่านเกณฑ์ กำหนดตาม
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น

บัดนี้ กิจกรรมโครงการได้ดำเนินการเสร็จสิ้นตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้แล้ว เพื่อเป็นการ
ส่งเสริมสนับสนุนผู้ประกอบการน้ำดี สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ ขออนุมัติใช้ตราสัญลักษณ์
ตัวอักษร อย. ที่เป็นสัญลักษณ์ในเลขสารบบอาหาร เป็นองค์ประกอบหนึ่งของป้ายรับรองที่จะมอบให้แก่
ผู้ประกอบการ (รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย๑) และขออนุมัติให้ผู้ประกอบการใช้เป็นสัญลักษณ์ทางเลือก
แสดงบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร (แยกหมู่) ด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ และดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ


(นายวิญญู จันทะประสาทร)

นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ (ด้านเวชกรรม)

ปฏิบัติราชการแทน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข

โทร. ๐ ๕๓๘๙-๔๗๔๒

โทรสาร ๐ ๕๓๒๓-๓๗๔๐

ส่งข้อมูลให้ผู้บริโภค... ส่งเสริมคนทำดี



- ☒ มี อย.
- ☒ ผ่านเกณฑ์สถานที่ Primary GMP
 - ด้วยคะแนน $\geq$ ร้อยละ 70 (กฎหมาย $\geq$ ร้อยละ 60)
- ☒ น้ำมันทอดผ่านเกณฑ์สารโพลาร์ทุกขั้นตอน (ชุดทดสอบเบื้องต้น)

สื่อสารผู้บริโภค



ก่อนเลือกซื้อ **แคบหมู** มองหา สัญลักษณ์



- ☒ สถานที่ผลิต
- ☒ กระบวนการผลิต
- ☒ น้ำมันที่ใช้ทอด



ผ่านเกณฑ์มาตรฐานโครงการ พัฒนารูปแบบการแก้ไขปัญหาเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร กลุ่มผลิตภัณฑ์แคบหมู

รายชื่อผู้ผ่านเกณฑ์: บริษัทแปซิฟิคเฟรช, นางศลิษาพร บุญแข็ง, นายดิเรก อรรณชัย, นางอัญญาพัชร ชูบุญงาม, นางจันทร์ฉาย การคนเชื้อ, นางจิตติยาธิ์ ชัยกุล, นางพวงเพชร คันทา, นางกมลใจ กันทะอีก, รพญ.วันฉวี ไชยเทือง, นางสาวปาริชาติ นามะ, นายเนทล ญูญาคี, นางสุมาลี กอทอง, นางพรณี คุณะเดช, นายมานพ ณ เชียงใหม่, บริษัทเชียงใหม่ฟู้ดส์ จำกัด, นางกตุ ดาวเรือง, นางกมลทิพย์ ประภาศรี, นางอรกัญญา ละอวัฒน, วิทยาลัยชุมชนแคบหมูแม่แต่ม, นางจรัส บุญดี



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่



"ร้านแคบหมูของนางพ. ณ เชียงใหม่ ตราตัวการ์ตูน"

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการผลิตอาหารตามโครงการพัฒนารูปแบบการผลิตอาหาร เพื่อยกระดับมาตรฐานอาหารกลุ่ม "ผลิตภัณฑ์แคบหมู" จังหวัดเชียงใหม่

ให้ไว้ ณ วันที่ 25 สิงหาคม 2560 ถึง 25 สิงหาคม 2562

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่



รายชื่อผู้ประกอบการผลิตแคบหมูที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
โครงการพัฒนารูปแบบการผลิตอาหารเพื่อยกระดับมาตรฐานอาหาร
กลุ่ม "ผลิตภัณฑ์แคบหมู" (ต่อ)

ชื่อผู้ประกอบการ	ชื่อตราสินค้า	เลขสารบบอาหาร	เบอร์โทร / ที่อยู่
นายณพพล ปัญญาดี	แคบหมูปรุงรส (ตราน้องครีม) แคบหมูคิโคน (ตราน้องครีม) แคบหมู (ตราน้องครีม) แคบหมูปรุงรส (ตราพี่น้อยบ้านเชียงสี)	50-2-00760-6-0001 50-2-00760-6-0002 50-2-00760-6-0003 50-2-00760-6-0004	☎ 086-4204320 136 ม.2 ต.วังเหนือ อ.แม่อิง
นางสุมาลี กอหลวง	แคบหมูโรยมัน (ตราศรีพรรณ) แคบหมูกรอบแก้ว (ตราศรีพรรณ) แคบหมูกระซอก (ตราศรีพรรณ) แคบหมูแป้นปรุงรส (ตราศรีพรรณ) แคบหมูกรอบผัด (ตราศรีพรรณ)	50-2-06160-6-0001 50-2-06160-6-0002 50-2-06160-6-0003 50-2-06160-6-0004 50-2-06160-6-0005	☎ 087-5755638 97 ม.1 ต.ป่าบง อ.สารภี
นางพรรณิ คุณเลิศ	แคบหมูโรยมัน (ตราแม่ไม่ปรุงรส) แคบหมูคิโคน (ตราแม่ไม่ปรุงรส) แคบหมูรสน้ำพริกคั่วแดง (ตราแม่ไม่ปรุงรส)	50-2-02045-2-0009 50-2-02045-2-0011 50-2-02045-2-0015	☎ 081-2895865 54 ม.2 ต.สันปูเลย อ.ดอยสะเก็ด
นายมานพ ณ เชียงใหม่	แคบหมูโรยมัน (ตราจันทร์เพ็ญ) แคบหมูคิโคน (ตราจันทร์เพ็ญ)	50-2-05760-6-0001 50-2-05760-6-0002	☎ 089-9503970 103 ซ.2 ม.5 ต.เกาะกลาง
บริษัทเชียงใหม่ไนต์ไนท์ จำกัด	แคบหมูโรยมันปรุงรสซีวี (ตราไนท์ไนท์)	50-2-20127-6-0001	☎ 053-243010 398 ต.เชียงใหม่-ลำปาง ต.ฟ้าฮ่าม
นางเกตุ ดาวเรือง	แคบหมูกรอบแก้ว (ตราสูงแอ๋) แคบหมูกระซอก (ตราสูงแอ๋) แคบหมูคิโคน (ตราสูงแอ๋) แคบหมูโรยมัน (ตราสูงแอ๋) แคบหมูแป้น (ตราสูงแอ๋)	50-2-04660-6-0001 50-2-04660-6-0002 50-2-04660-6-0003 50-2-04660-6-0004 50-2-04660-6-0005	☎ 089-8534382 86 ม.1 ต.สันทรายหลวง ซอย 4 อ.สันทราย
นางพิมพ์พิม ประภาศรี	แคบหมูคิโคน (ตราวิวัฒนาแคบหมู) แคบหมูปรุงรส (ตราวิวัฒนาแคบหมู) แคบหมูคิโคน (ตราพี่น้อยบ้านเชียงสี) แคบหมูคิโคน (ตราบ้านหมื่นบุญศรี)	50-2-04960-6-0001 50-2-04960-6-0002 50-2-04960-6-0003 50-2-04960-6-0004	☎ 086-9122111 57 ม.2 ต.วังเหนือ อ.แม่อิง
นางอรกัญญา เลขวัฒนะ	แคบหมูหมูกรอบ (ตราอรกัญญา) แคบหมูโรยมัน (ตราอรกัญญา) แคบหมูโรยมันซีวี (ตราอรกัญญา)	50-2-11059-6-0001 50-2-11059-6-0002 50-2-11059-6-0003	☎ 061-9964442 227 ม.5 ต.มะรุ่ยหวาน อ.สันป่าตอง
วิสาหกิจชุมชนแคบหมูแม่แจ่ม (นายจิรพีปต์ วิวัฒน์วิพรหม)	แคบหมูโรยมันปรุงรส (ตราแม่แจ่ม) แคบหมูแป้นพิศคำ (ตราแม่แจ่ม) แคบหมูผัด (ตราแม่แจ่ม) แคบหมูทอดหมูกรอบกระซอก (ตราแม่แจ่ม)	50-2-07557-2-0001 50-2-07557-2-0002 50-2-07557-2-0003 50-2-07557-2-0004	☎ 053-498236 364 ม.5 ต.เชียงใหม่-พร้าว ต.หนองฮี อ.สันทราย
นางจรัส บุญดิ	แคบหมูคิโคน (ตราน้องเบียร์) แคบหมูโรยมัน (ตราน้องเบียร์) แคบหมูคิโคน (ตราน้องเบียร์) แคบหมูคิโคนรสคัมภีร์ (ตราน้องเบียร์) แคบหมูคิโคนรสบาร์บีคิว (ตราน้องเบียร์) แคบหมูกระซอก (ตราน้องเบียร์)	50-2-00953-2-0001 50-2-00953-2-0002 50-2-00953-2-0003 50-2-00953-2-0004 50-2-00953-2-0005 50-2-00953-2-0008	☎ 053-805725 433/4 ม.7 ต.แม่เหิระ อ.เมือง

ก่อนเลือกซื้อ แคบหมู มองหาสัญลักษณ์



โครงการพัฒนารูปแบบการผลิตอาหาร
เพื่อยกระดับมาตรฐานอาหาร

กลุ่ม "ผลิตภัณฑ์แคบหมู"

จังหวัดเชียงใหม่ ปี 2560



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ : กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่

โทรศัพท์ 053-894742, 086-6577781 • www.fd Chiangmai.com

แคบหมูดีมีอย.

แคบหมู เป็นอาหารพื้นเมืองของภาคเหนือที่ประชาชนนำมาเป็นเครื่องเคียง และเป็นวัตถุดิบสำคัญในอาหารหลายชนิด รวมทั้งเป็นสินค้าที่นักท่องเที่ยวนิยมซื้อเป็นของฝากจากเชียงใหม่

แคบหมู แบ่งเป็น 3 รูปแบบ

- 1. แคบหมูมีมัน** หมายถึง แคบหมูที่ใช้หนังหมูติดมันทอดให้พองและกรอบ
- 2. แคบหมูไร้มัน** หมายถึง แคบหมูที่ใช้หนังหมูไม่ติดมันทอดให้พองและกรอบ
- 3. แคบหมูพร้อมปรุง** หมายถึง แคบหมูที่อยู่ในรูปแบบหนังหมูผ่านกระบวนการรวน/ต้ม ในน้ำมันและมีการปรุงรสแล้ว ต้องนำไปทอดพองก่อนจึงจะรับประทานได้

จากการตรวจหาปริมาณสารโพลารีนในน้ำมันทอดแคบหมูด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นในช่วงปี พ.ศ. 2557-2559 ของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ พบการปนเปื้อนสารโพลารีนในน้ำมันในขั้นตอนการผลิต ทั้งขั้นตอนการรวน/ต้ม และขั้นตอนการทอดพอง มีค่าเกินค่ามาตรฐานที่กฎหมายกำหนด มากกว่าน้ำมันที่ใช้ทอดอาหารชนิดอื่นๆ และจากการตรวจสถานที่ผลิตพบว่า สถานที่ผลิตแคบหมูไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ทำให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่จัดทำโครงการการจัดการความรู้ด้านคุ้มครองผู้บริโภคเพื่อแก้ไขปัญหาและพัฒนาสถานที่ผลิตแคบหมูให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Primary GMP) และส่งเสริมกระบวนการผลิต เพื่อกำกับปริมาณสารโพลารีนในน้ำมันในกระบวนการผลิตแคบหมู (ขั้นตอนการรวน/ต้ม และการทอดพอง) ให้เป็นไปตามค่ามาตรฐาน คือ ไม่เกินร้อยละ 25 ของน้ำหนัก

ผู้ประกอบการที่ผ่านเกณฑ์ประเมินจะได้รับเลขสารบบอาหาร (เลข อย.) และป้ายรับรองสัญลักษณ์



และได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์แสดงบนผลิตภัณฑ์ เพื่อเป็นสัญลักษณ์ทางเลือกให้ท่านผู้บริโภคในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ “แคบหมูดี มี อย.”

- ✓ ผ่านการตรวจสอบสถานที่
- ✓ ผ่านการตรวจขั้นตอนการผลิต
- ✓ ผ่านการตรวจน้ำมันที่ใช้ทอด

รายชื่อผู้ประกอบการผลิตแคบหมูที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน โครงการพัฒนารูปแบบการผลิตอาหารเพื่อยกระดับมาตรฐานอาหาร กลุ่ม “ผลิตภัณฑ์แคบหมู”

ชื่อผู้ประกอบการ	ชื่อตราสินค้า	เลขสารบบอาหาร	เบอร์โทร / ที่อยู่
บริษัท แซมปีนเจอร์ นายภัทร จลาตแพทย	แคบหมูคิคมัน (ตราแมงป่อง)	50-2-10559-6-0003	095-6977555 231/1 ม.3 ต.สันติพัฒนา อ.หางดง จ.เชียงใหม่
	แคบหมูไร้มัน (ตราแมงป่อง)	50-2-10559-6-0004	
	หมูกระจาก (ตราแมงป่อง)	50-2-10559-6-0005	
	แคบหมูสามรส (ตราแมงป่อง)	50-2-10559-6-0006	
	แคบหมูไร้มัน (ตราวันเพ็ญ)	50-2-10559-6-0027	
	แคบหมู (ตราเมืองเหนือ)	50-2-10559-6-0024	
	แคบหมูไร้มันพร้อมปรุง (ตราเมืองเหนือ)	50-2-10559-6-0033	
	แคบหมูคิคมันพร้อมปรุง (ตราเมืองเหนือ)	50-2-10559-6-0034	
	แคบหมูกระจากพร้อมปรุง (ตราเมืองเหนือ)	50-2-10559-6-0035	
	แคบหมูเบ๊พร้อมปรุง (ตราเมืองเหนือ)	50-2-10559-6-0036	
	แคบหมู 4 เกือบ (ตราผ้าเตี)	50-2-10559-6-0037	
	แคบหมู 4 in 1 (ตราผ้าเตี)	50-2-10559-6-0038	
	แคบหมูไร้มัน (ตราไธสง)	50-2-10559-6-0045	
	แคบหมูคิคมัน (ตราไธสง)	50-2-10559-6-0046	
นางศรัณย์พร บุญเมือง	แคบหมูกระจาก (ตราไธสง)	50-2-10559-6-0047	097-9699388 55 ม.7 ต.เจียงคอบ อ.คอยดงใต้
	แคบหมูไร้มัน (ตราผ้าเตี)	50-2-10559-6-0054	
	แคบหมูคิคมัน (ตราผ้าเตี)	50-2-10559-6-0059	
	แคบหมูกระจาก (ตราผ้าเตี)	50-2-10559-6-0060	
	แคบหมูคิคมัน (ตราหมู)	50-2-07659-6-0001	
นายวันดี ชรรษชัย	แคบหมูไร้มัน (ตราหมู)	50-2-07659-6-0002	098-1730428 55/2 ม.7 ต.เจียงคอบ อ.คอยดงใต้
	แคบหมูคิคมัน (ตราหมู)	50-2-07659-6-0003	
นางรัชฎาพัทธ์ ขนุนงาม	แคบหมู (ตราหมู)	50-2-07659-6-0004	093-1944995 80 ม.6 ต.ลำธาราธารา อ.คอยดงใต้
	แคบหมูคิคมัน (ตราหมู)	50-2-07659-6-0005	
นางจันทรา วรรณชัย	แคบหมู (ตราหมู)	50-2-03460-6-0001	099-1656194 78 ม.3 ต.ดงขี้เหล็ก อ.คอยดงใต้
	แคบหมูคิคมัน (ตราหมู)	50-2-03460-6-0002	
นางจิตอาวีย์ ชัยกุล	แคบหมู (ตราหมู)	50-2-03559-2-0001	082-6208484 460 ม.6 ต.สันทรายน้อย อ.สันทราย
	แคบหมู (ตราหมู)	50-2-03559-2-0001	
นางพวงเพชร คันธธา	แคบหมู (ตราหมู)	50-2-01660-6-0001	080-9992453 59 ม.5 ต.ห้วยทราย อ.สันกำแพง
	แคบหมู (ตราหมู)	50-2-01660-6-0001	
นางพิมพ์ใจ กันทะปิก	แคบหมู (ตราหมู)	50-2-07254-2-0003	087-1799502 106 ม.9 ต.บ้านแพน อ.หางดง
	แคบหมู (ตราหมู)	50-2-07254-2-0003	
รศ.วันทนีย์ ไทยเที่ยง	แคบหมู (ตราหมู)	50-2-04157-2-0001	053-245569 110/1 ม.3 ต.ฟ้าฮ่มม อ.เมือง
	แคบหมู (ตราหมู)	50-2-04157-2-0002	
นางสาวไพบรียา จินาเหมย	แคบหมู (ตราหมู)	50-2-04157-2-0003	088-5555422 26/4 ม.5 ต.บ้านแพน อ.หางดง
	แคบหมู (ตราหมู)	50-2-04157-2-0001	

รายชื่อผู้ประกอบการการผลิตแม่พิมพ์ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน โครงการพัฒนาระบบการผลิตแม่พิมพ์เพื่อแข่งขันมาตรฐานอาหาร ถ้วยรางวัลชนะเลิศ			
กลุ่ม "ผลิตภัณฑ์แม่พิมพ์" (ต่อ)			
สิ่งพิมพ์แบบสาร	ชื่อตัวแม่พิมพ์	เลขตัวแม่พิมพ์	โทรศัพท์ / โทร
แบบภาพ ตีพิมพ์	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-00070-0-0001	086-420-43322 136 ซ. 4 ข. ถนนวิภาวดี
	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-00070-0-0002	
	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-00070-0-0003	
	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-00070-0-0004	
แบบตุ่มไข่ ตอกทอง	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-00080-0-0001	087-5756638 87 ซ. 4 ข. ถนนวิภาวดี
	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-00080-0-0002	
	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-00080-0-0003	
	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-00080-0-0004	
แบบพรณี คุณเลิศ	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-00080-2-0009	081-2856985 54 ซ. 2 ข. ถนนวิภาวดี
	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-00080-2-0011	
แบบภาพ ต. เข็มโพธิ์	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-00080-0-0001	089-9503970 188 ซ. 2 ข. ถนนวิภาวดี
	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-00080-0-0002	
บริษัทเซิงโหว่น่ามันน์ จำกัด	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-00080-0-0001	053-243010 288 ซ. 2 ข. ถนนวิภาวดี
	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-00080-0-0002	
แบบตุ่ม ตาหัววงกลม	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-00080-0-0001	089-9534392 86 ซ. 2 ข. ถนนวิภาวดี
	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-00080-0-0002	
	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-00080-0-0003	
	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-00080-0-0004	
แบบพิมพ์ใบ ประกาศ	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-00080-0-0001	086-9122111 10 ซ. 2 ข. ถนนวิภาวดี
	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-00080-0-0002	
	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-00080-0-0003	
	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-00080-0-0004	
แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-11080-0-0001	086-9964442 227 ซ. 2 ข. ถนนวิภาวดี
	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-11080-0-0002	
	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-11080-0-0003	
	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-11080-0-0004	
บริษัทเจริญระบบแม่พิมพ์ (นายจิรพัฒน์ วิวัฒน์วิฑูรธรรม)	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-07080-2-0001	053-4982326 364 ซ. 2 ข. ถนนวิภาวดี
	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-07080-2-0002	
	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-07080-2-0003	
	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-07080-2-0004	
นางจรัส บุญดี	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-00080-2-0001	053-8057255 4334 ซ. 2 ข. ถนนวิภาวดี
	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-00080-2-0002	
	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-00080-2-0003	
	แบบรูปไข่ ตาหัววงกลม	10-2-00080-2-0004	

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ : กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่
โทรศัพท์ 053-894742, 086-6577781 • www.fdc Chiangmai.com

หัตถพิม เป็นอาหารพื้นเมืองของภาคเหนือที่ประชาชนนำมาเป็นเครื่องเคียง และเป็นวัตถุดิบสำคัญในอาหารหลายชนิด รวมทั้งเป็นสินค้าที่นักท่องเที่ยวนิยมซื้อเป็นของฝากจากเชียงใหม่

กระทรวงศึกษาธิการ
กรมส่งเสริมการศึกษานอกระบบ
และตามอัธยาศัย

และได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์
แสดงบนผลิตภัณฑ์ เพื่อเป็นสัญลักษณ์ทางเลือก
ให้ท่านผู้บริโภคในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์
“แถบหมุด มี อย.”

- ☒ ผ่านการตรวจสอบด้าน
- ☒ ผ่านการตรวจประเมินผลการผลิต
- ☒ ผ่านการตรวจนับพื้นที่ของ

[illegible]



ทั้งหมด 35 แห่ง เป้าหมายพัฒนา 27 แห่ง

มี อย. & ผ่านเกณฑ์สถานที่และ
น้ำดิบ

- 8 ใน 35 แห่ง
(22.8%)



มี อย.และผ่านเกณฑ์สถานที่และ
น้ำมัน

24 ใน 34 แห่ง
(70.6%)

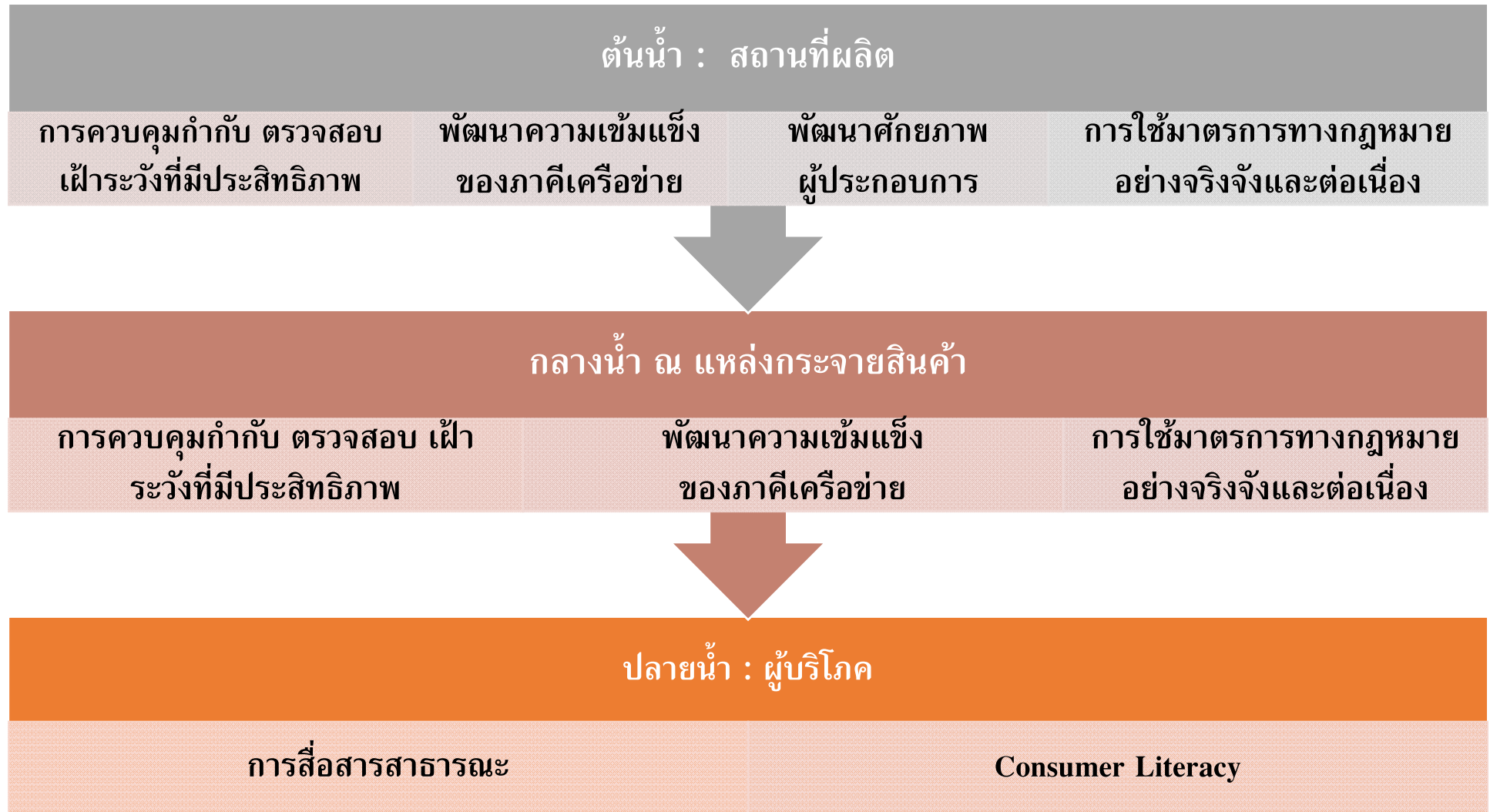
อย.5 ดาว 20 ราย



ยกเลิก 1 ราย

แก้ปัญหาด้วยน้ำเค็มหมูที่มี อย.และผ่านเกณฑ์แล้วมาจำหน่ายแทน

ข้อเสนอเชิงนโยบาย : เสนอต่อผู้ว่าราชการจังหวัด





“the ability to choose and use health products effectively”



