

## แนวทางการดำเนินงานและแผนการดำเนินงานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์นมโรงเรียน ปีการศึกษา ๒๕๖๘

### ๑. การสุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์นมโรงเรียน ณ สถานที่ผลิต

๑.๑ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ดำเนินการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์นมโรงเรียนทุกชนิดที่มีการผลิตทั้งชนิดพาสเจอร์ไรซ์ และชนิดยูเอชที ณ สถานที่ผลิตทุกแห่งที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมโรงเรียน โดยมีความถี่ในการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์นมโรงเรียน เดือนละ ๑ ครั้ง ดำเนินการทุกเดือนที่มีการผลิต โดยมีรอบการเก็บตัวอย่าง ดังนี้

๑.๑.๑ รอบพิเศษ ตรวจวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐาน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ตามตารางที่ ๑ ลำดับที่ ๑ ถึง ๑๐)

- ภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๘ ดำเนินการตั้งแต่วันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๘ (ดำเนินการเก็บตัวอย่างหนึ่งครั้ง)
- ภาคเรียนที่ ๒/๒๕๖๘ ดำเนินการภายในเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๘

๑.๑.๒ กรณีรอบปกติ ตรวจวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐานด้านจุลินทรีย์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ตามตารางที่ ๑ ลำดับที่ ๑ ถึง ๗)

- ภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๘ ดำเนินการตั้งแต่วันที่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๑ ตุลาคม ๒๕๖๘
- ภาคเรียนที่ ๒/๒๕๖๘ ดำเนินการตั้งแต่วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๙

ทั้งนี้ ขอให้พนักงานเจ้าหน้าที่ฯ ดำเนินการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์นมโรงเรียน ตามขั้นตอนการปฏิบัติงานในข้อ ๓ และจัดทำบันทึกการเก็บตัวอย่าง และหนังสือนำส่งตัวอย่างทุกครั้ง พร้อมระบุในหนังสือนำส่งตัวอย่างให้ชัดเจนว่า “เก็บตัวอย่างโดยพนักงานเจ้าหน้าที่” และระบุมุมบนด้านขวาว่า “นมโรงเรียน รอบพิเศษ” หรือ “นมโรงเรียน รอบปกติ” โดยขอความอนุเคราะห์ส่งสำเนาผลวิเคราะห์ถึงสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วยทุกครั้ง เพื่อให้การส่งผลวิเคราะห์มาที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีความรวดเร็ว และทันเวลาที่คณะกรรมการอาหารนมเพื่อเด็กและเยาวชนกำหนด นอกจากนี้ กรณีผู้ประกอบการมีความประสงค์ตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์นมโรงเรียน (ตามตารางที่ ๑ ลำดับที่ ๘ ถึง ๑๐) ในรอบปกติ ขอให้พนักงานเจ้าหน้าที่ฯ ทำบันทึกคำให้การโดยระบุว่า “ผู้ประกอบการมีความประสงค์ตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์นมโรงเรียน รายการตรวจวิเคราะห์เนื้อมันไม่รวมมันเนย มันเนย และโปรตีน เพิ่มเติม” เนื่องจากการเก็บตัวอย่างในรอบปกติจะตรวจวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐานด้านจุลินทรีย์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ตามตารางที่ ๑ ลำดับที่ ๑ ถึง ๗) เท่านั้น และกรณีที่ไม่สามารถดำเนินการเก็บตัวอย่างตามแผนการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์นมโรงเรียนที่กำหนดไว้ข้างต้น เนื่องจากผู้ประกอบการไม่มีการผลิตผลิตภัณฑ์นมชนิดนั้น ๆ ในภาคเรียน ให้ผู้ประกอบการทำหนังสือแจ้งงดผลิตผลิตภัณฑ์นมชนิดนั้น ๆ รวมถึงเหตุผลประกอบ และหากมีการผลิตในช่วงเวลาใดให้มีหนังสือแจ้งสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดดำเนินการเข้าเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์นมโรงเรียนให้ครบถ้วนตามรายการการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์นมโรงเรียน (หากมีการผลิตผลิตภัณฑ์นมโรงเรียนในภาคเรียน จะต้องมีการตรวจวิเคราะห์ตามรอบพิเศษ อย่างน้อย ๑ ครั้ง)

๑.๒ การนำส่งตัวอย่าง ให้ผู้ประกอบการเป็นผู้ดำเนินการนำส่งตัวอย่างที่เก็บโดยพนักงานเจ้าหน้าที่ฯ ตามข้อ ๑.๑.๑ และข้อ ๑.๑.๒ ไปส่งยังห้องปฏิบัติการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์หรือศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ตามที่ตั้งสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแจ้งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาไว้แล้ว (รายละเอียดตามตารางในภาคผนวก) โดยผู้ประกอบการที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมโรงเรียนเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์นมโรงเรียนทุกเดือน ตามประกาศคณะกรรมการอาหารนมเพื่อเด็กและเยาวชน เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการดำเนินงานโครงการอาหารเสริม (นม) โรงเรียน ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๘ ข้อ ๑๐.๒.๓

ตารางที่ ๑ รายการการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์นมโรงเรียนตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

ลำดับ ที่	น้ำนมโคชนิดพาสเจอร์ไรซ์		น้ำนมโคชนิดยูเอชที	
	รายการตรวจวิเคราะห์	มาตรฐานกำหนด	รายการตรวจวิเคราะห์	มาตรฐานกำหนด
๑	แบคทีเรียทั้งหมด / ๑ มิลลิลิตร	ไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ CFU/ml	แบคทีเรียทั้งหมด / ๐.๑ มิลลิลิตร	ไม่พบ
๒	แบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม / ๑ มิลลิลิตร	ไม่เกิน ๑๐ CFU/ml	-	-
๓	<i>Escherichia coli</i> / ๐.๑ มิลลิลิตร	ไม่พบ	<i>Escherichia coli</i> / ๐.๑ มิลลิลิตร	ไม่พบ
๔	<i>Salmonella spp</i> / ๒๕ มิลลิลิตร	ไม่พบ	<i>Salmonella spp</i> / ๒๕ มิลลิลิตร	ไม่พบ
๕	<i>Staphylococcus aureus</i> / ๑ มิลลิลิตร	ไม่เกิน ๑๐๐ CFU/ml	<i>Staphylococcus aureus</i> / ๐.๑ มิลลิลิตร	ไม่พบ
๖	<i>Listeria monocytogenes</i> / ๒๕ มิลลิลิตร	ไม่พบ	<i>Listeria monocytogenes</i> / ๒๕ มิลลิลิตร	ไม่พบ
๗	<i>Bacillus cereus</i> / ๑ มิลลิลิตร	ไม่เกิน ๑๐๐ CFU/ml	<i>Bacillus cereus</i> / ๐.๑ มิลลิลิตร	ไม่พบ
๘.	เนื้อมันไม่รวมมันเนย (ร้อยละของน้ำหนัก)	ไม่น้อยกว่า ๘.๒๕	เนื้อมันไม่รวมมันเนย (ร้อยละของน้ำหนัก)	ไม่น้อยกว่า ๘.๒๕
๙.	มันเนย (ร้อยละของน้ำหนัก)	ไม่น้อยกว่า ๓.๒๐	มันเนย (ร้อยละของน้ำหนัก)	ไม่น้อยกว่า ๓.๒๐
๑๐.	โปรตีน (ร้อยละของน้ำหนัก)	ไม่น้อยกว่า ๒.๘๐	โปรตีน (ร้อยละของน้ำหนัก)	ไม่น้อยกว่า ๒.๘๐

๑.๓ กรณีผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพตัวอย่างผลิตภัณฑ์นมโรงเรียนไม่ผ่านตามมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด ให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจารณาดำเนินการตามกฎหมาย (ตามตารางที่ ๒) และแจ้งให้ผู้ประกอบการดำเนินการหาสาเหตุและกำหนดวิธีการแก้ไข โดยเมื่อดำเนินการแก้ไขปัญหาเรียบร้อยแล้ว ผู้ประกอบการต้องแจ้งให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดดำเนินการตรวจติดตามการแก้ไข และสุ่มเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์นมโรงเรียนส่งตรวจวิเคราะห์ซ้ำ ณ ห้องปฏิบัติการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ หรือศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ โดยในกรณีผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์นมโรงเรียนไม่ผ่านมาตรฐานด้านสารอาหารรายการใดรายการหนึ่ง ให้ส่งตรวจวิเคราะห์มาตรฐานด้านสารอาหารซ้ำทุกรายการ และกรณีผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์นมโรงเรียนไม่ผ่านมาตรฐานด้านจุลินทรีย์รายการใดรายการหนึ่ง ให้ส่งตรวจวิเคราะห์มาตรฐานด้านจุลินทรีย์ซ้ำทุกรายการ และขอให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแจ้งผลการดำเนินการข้างต้นให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทราบต่อไป ทั้งนี้ กรณีที่พบผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์นมโรงเรียนรายเดือนไม่ผ่านตามมาตรฐานที่กฎหมายกำหนดจะไม่มีผลการตรวจวิเคราะห์ครั้งที่ ๒ (Second Test)

ตารางที่ ๒ แนวทางการดำเนินการกรณีผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์นมโรงเรียนไม่เข้ามาตรฐาน

ลำดับ ที่	น้ำนมโคชนิดพาสเจอร์ไรซ์		น้ำนมโคชนิดยูเอชที	
	รายการตรวจวิเคราะห์	บทลงโทษ	รายการตรวจวิเคราะห์	บทลงโทษ
๑	แบคทีเรียทั้งหมด / ๑ มิลลิลิตร	เกิน ๑๐,๐๐๐ CFU/ml -ดำเนินการคัดกรองผ้าฝืน ม.๒๕(๓) (โทษปรับ)  เกิน ๕๐,๐๐๐ CFU/ml -งดผลิต -และดำเนินการคัดกรองผ้าฝืน ม.๒๕(๓) (โทษปรับ)	แบคทีเรียทั้งหมด / ๐.๑ มิลลิลิตร	พบเชื้อ -งดผลิต -และดำเนินการคัดกรองผ้าฝืน ม.๒๕(๓) (โทษปรับ)
๒	แบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม / ๑ มิลลิลิตร	เกิน ๑๐ CFU/ml -งดผลิต -และดำเนินการคัดกรองผ้าฝืน ม.๒๕(๓) (โทษปรับ)	-	-
๓	<i>Escherichia coli</i> / ๐.๑ มิลลิลิตร	พบเชื้อ -งดผลิต -และดำเนินการคัดกรองผ้าฝืน ม.๒๕(๓) (โทษปรับ)	<i>Escherichia coli</i> / ๐.๑ มิลลิลิตร	พบเชื้อ -งดผลิต -และดำเนินการคัดกรองผ้าฝืน ม.๒๕(๓) (โทษปรับ)
๔	<i>Salmonella spp</i> / ๒๕ มิลลิลิตร	พบเชื้อ -งดผลิต -และดำเนินการคัดกรองผ้าฝืน ม.๒๕(๑) (โทษจำคุก) และ ม.๒๕(๓) (โทษปรับ)	<i>Salmonella spp</i> / ๒๕ มิลลิลิตร	พบเชื้อ -งดผลิต -และดำเนินการคัดกรองผ้าฝืน ม.๒๕(๑) (โทษจำคุก) และ ม.๒๕(๓) (โทษปรับ)
๕	<i>Staphylococcus aureus</i> / ๑ มิลลิลิตร	เกิน ๑๐๐ CFU/ml แต่ไม่เกิน ๑๐ <sup>๕</sup> CFU/ml (infective dose) -งดผลิต -และดำเนินการคัดกรองผ้าฝืน ม.๒๕(๓) (โทษปรับ) หากพบเกิน ๑๐ <sup>๕</sup> CFU/ml (infective dose) -งดผลิต -และดำเนินการคัดกรองผ้าฝืน ม.๒๕(๑) (โทษจำคุก) และ ม.๒๕(๓) (โทษปรับ)	<i>Staphylococcus aureus</i> / ๐.๑ มิลลิลิตร	พบเชื้อแต่ไม่เกิน ๑๐ <sup>๕</sup> CFU/ml (Infective dose) -งดผลิต -และดำเนินการคัดกรองผ้าฝืน ม.๒๕(๓) (โทษปรับ) หากพบเกิน ๑๐ <sup>๕</sup> CFU/ml (infective dose) -งดผลิต -และดำเนินการคัดกรองผ้าฝืน ม.๒๕(๑) (โทษจำคุก) และ ม.๒๕(๓) (โทษปรับ)

ลำดับ ที่	น้ำนมโคชนิดพาสเจอร์ไรซ์		น้ำนมโคชนิดยูเอชที	
	รายการตรวจวิเคราะห์	บทลงโทษ	รายการตรวจวิเคราะห์	บทลงโทษ
๖	<i>Listeria monocytogenes</i> / ๒๕ มิลลิลิตร	พบเชื้อ -งดผลิต -และดำเนินคดีกรณีฝ่าฝืน ม.๒๕(๑) (โทษจำคุก) และ ม.๒๕(๓) (โทษปรับ)	<i>Listeria monocytogenes</i> / ๒๕ มิลลิลิตร	พบเชื้อ -งดผลิต -และดำเนินคดีกรณีฝ่าฝืน ม.๒๕(๑) (โทษจำคุก) และ ม.๒๕(๓) (โทษปรับ)
๗	<i>Bacillus cereus</i> / ๑ มิลลิลิตร	เกิน ๑๐๐ CFU/ml แต่ไม่เกิน ๑๐ <sup>๕</sup> CFU/ml (infective dose) -งดผลิต -และดำเนินคดีกรณีฝ่าฝืน ม.๒๕(๓) (โทษปรับ) หากพบเกิน ๑๐ <sup>๕</sup> CFU/ml (infective dose) -งดผลิต -และดำเนินคดีกรณีฝ่าฝืน ม.๒๕(๑) (โทษจำคุก) และ ม.๒๕(๓) (โทษปรับ)	<i>Bacillus cereus</i> /๐.๑ มิลลิลิตร	พบเชื้อแต่ไม่เกิน ๑๐ <sup>๕</sup> CFU/ml (Infective dose) -งดผลิต -และดำเนินคดีกรณีฝ่าฝืน ม.๒๕(๓) (โทษปรับ) หากพบเกิน ๑๐ <sup>๕</sup> CFU/ml (infective dose) -งดผลิต -และดำเนินคดีกรณีฝ่าฝืน ม.๒๕(๑) (โทษจำคุก) และ ม.๒๕(๓) (โทษปรับ)
๘.	เนื้อมันไม่รวมมันเนย (ร้อยละของน้ำหนัก)	ต่ำกว่ามาตรฐาน - ดำเนินคดีกรณีฝ่าฝืน ม.๒๕(๓) (โทษปรับ) ต่ำกว่ามาตรฐานมากกว่า ร้อยละ ๓๐ - ดำเนินคดีกรณีฝ่าฝืน ม.๒๕(๒) (โทษปรับ และจำคุก)	เนื้อมันไม่รวมมันเนย (ร้อยละของน้ำหนัก)	ต่ำกว่ามาตรฐาน - ดำเนินคดีกรณีฝ่าฝืน ม.๒๕(๓) (โทษปรับ) ต่ำกว่ามาตรฐานมากกว่า ร้อยละ ๓๐ - ดำเนินคดีกรณีฝ่าฝืน ม.๒๕(๒) (โทษปรับ และจำคุก)
๙.	มันเนย (ร้อยละของน้ำหนัก)	ต่ำกว่ามาตรฐาน - ดำเนินคดีกรณีฝ่าฝืน ม.๒๕(๓) (โทษปรับ) ต่ำกว่ามาตรฐานมากกว่า ร้อยละ ๓๐ - ดำเนินคดีกรณีฝ่าฝืน ม.๒๕(๒) (โทษปรับ และจำคุก)	มันเนย (ร้อยละของน้ำหนัก)	ต่ำกว่ามาตรฐาน - ดำเนินคดีกรณีฝ่าฝืน ม.๒๕(๓) (โทษปรับ) ต่ำกว่ามาตรฐานมากกว่า ร้อยละ ๓๐ - ดำเนินคดีกรณีฝ่าฝืน ม.๒๕(๒) (โทษปรับ และจำคุก)

ลำดับ ที่	นํ้านมโคชนิดพาสเจอร์ไรซ์		นํ้านมโคชนิดยูเอชที	
	รายการตรวจวิเคราะห์	บทลงโทษ	รายการตรวจวิเคราะห์	บทลงโทษ
๑๐.	โปรตีน (ร้อยละของนํ้าหนัก)	ต่ำกว่ามาตรฐาน - ดำเนินคดีกรณีฝ่าฝืน ม.๒๕(๓) (โทษปรับ) ต่ำกว่ามาตรฐานมากกว่า ร้อยละ ๓๐ - ดำเนินคดีกรณีฝ่าฝืน ม.๒๕(๒) (โทษปรับ และจำคุก)	โปรตีน (ร้อยละของนํ้าหนัก)	ต่ำกว่ามาตรฐาน - ดำเนินคดีกรณีฝ่าฝืน ม.๒๕(๓) (โทษปรับ) ต่ำกว่ามาตรฐานมากกว่า ร้อยละ ๓๐ - ดำเนินคดีกรณีฝ่าฝืน ม.๒๕(๒) (โทษปรับ และจำคุก)

๑.๔ การรายงานผลตามข้อ ๑.๑ ข้างต้น ให้รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์นมโรงเรียน  
ทุกครั้ง และในกรณีเป็นการรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์นมโรงเรียนครั้งแรกของภาคเรียนให้รายงาน  
เป็นกรณีเร่งด่วน

## ๒. การตรวจประเมินสถานที่ผลิตตามหลักเกณฑ์ GMP 420

๒.๑ ตรวจประเมินสถานที่ผลิตนมโรงเรียน ปีละ ๒ ครั้ง ดังนี้

- ภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๘ ดำเนินการภายในวันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๘  
ถึง ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๘ กรณีนมโรงเรียนชนิดพาสเจอร์ไรซ์ หากมีการเปลี่ยนแปลง  
วันเปิดภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๘ หรือเปิดการเรียนการสอนแบบออนไลน์ ให้พนักงาน  
เจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ตรวจสอบที่มีการผลิตผลิตภัณฑ์  
นมโรงเรียนหรือไม่ หากมีการผลิต ให้ดำเนินการตรวจประเมินสถานที่ผลิต  
ตามปกติ กรณีไม่มีการผลิต ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ฯ ทำบันทึกคำให้การโดยระบุว่า  
ไม่มีการผลิต และหากผู้ผลิตจะดำเนินการผลิตให้ทำหนังสือแจ้งสำนักงาน  
สาธารณสุขจังหวัดทันที เพื่อดำเนินการตรวจประเมินสถานที่ผลิตภายใน ๑ เดือน  
เมื่อผู้ผลิตดำเนินการผลิตผลิตภัณฑ์นมโรงเรียน
- ภาคเรียนที่ ๒/๒๕๖๘ ดำเนินการภายในเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๘

๒.๒ นํ้านมโคชนิดพาสเจอร์ไรซ์ตรวจประเมินสถานที่ผลิตตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการ  
อาหารและยา เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓  
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร  
โดยใช้บันทึกการตรวจ ตส.๑(๖๓) ตส.๒(๖๓) และ ตส.๔(๖๓)

๒.๓ นํ้านมโคชนิดยูเอชทีตรวจประเมินสถานที่ผลิตตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการ  
อาหารและยา เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐)  
พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต  
และการเก็บรักษาอาหาร โดยใช้บันทึกการตรวจ ตส.๑(๖๓) ตส.๒(๖๓) และ ตส.๕(๖๓)

๒.๔ การส่งบันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตให้ดำเนินการส่งให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ภายใน ๗ วัน หลังจากตรวจประเมินสถานที่ผลิตเรียบร้อยแล้ว และหากมีการตรวจประเมินสถานที่ผลิตหลังจากที่ผู้ประกอบการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องตามผลการตรวจประเมินครั้งแรกแล้ว ให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดส่งผลการตรวจประเมินดังกล่าวให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเป็นกรณีเร่งด่วน เพื่อเสนอคณะอนุกรรมการขับเคลื่อนโครงการอาหารนมเพื่อเด็กและเยาวชนในกลุ่มพื้นที่พิจารณาจัดสรรสิทธิและพื้นที่การจำหน่ายนมโรงเรียนหรือพิจารณาความผิดต่อไป

๒.๕ การดำเนินการเมื่อพบว่าผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตไม่ผ่านมาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด ให้เจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจารณาดำเนินการตามกฎหมายกับสถานที่ผลิตนั้น และขอความร่วมมือสถานที่ผลิตงดผลิตจนกว่าจะปรับปรุงข้อบกพร่องให้แล้วเสร็จ พร้อมทั้งส่งสำเนาหลักฐานการขอให้ผู้ประกอบการงดผลิตให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยด่วน เพื่อประสานปศุสัตว์จังหวัดในฐานะเลขานุการคณะอนุกรรมการขับเคลื่อนโครงการอาหารนมเพื่อเด็กและเยาวชนในกลุ่มพื้นที่ ให้จัดหาผลิตภัณฑ์นมโรงเรียนทดแทน นอกจากนี้ ให้ตรวจติดตามการปรับปรุงแก้ไขสถานที่ผลิตและรายงานผลการดำเนินการดังกล่าวมาที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ต่อไปด้วย

### ๓. ขั้นตอนการปฏิบัติงานตรวจเฝ้าระวัง ณ สถานที่ผลิต

#### ๓.๑ การเตรียมตัวก่อนเข้าตรวจประเมิน

๓.๑.๑ เตรียมบันทึกการตรวจประเมิน

๓.๑.๒ เตรียมบันทึกการเก็บตัวอย่าง

๓.๑.๓ อุปกรณ์สำหรับตรวจประเมินและเก็บตัวอย่าง เช่น

๑.๑.๓.๑ ภาชนะบรรจุสำหรับเก็บตัวอย่าง เช่น ถุงพลาสติก กล่องโฟม ลังกระดาษ กระจาเก็บความเย็น

๑.๑.๓.๒ กระดาษขาว เทปกาว สำหรับปิดผนึก

๑.๑.๓.๓ สติกเกอร์การแจ้งรายละเอียดสำหรับติดภาชนะบรรจุ

๑.๑.๓.๔ อุปกรณ์สำหรับรักษาอุณหภูมิ เช่น ice pack

๑.๑.๓.๕ เทอร์โมมิเตอร์

๑.๑.๓.๖ ปากกาเมจิกกันน้ำ

๑.๑.๓.๗ กรรไกร หรือ คัตเตอร์

๑.๑.๓.๘ สแตมป์เปอร์ ลวดเสียบกระดาษ ฯลฯ

๓.๑.๔ อุปกรณ์อื่นที่จำเป็นตามแต่สถานการณ์

#### ๓.๒ การสุ่มเก็บตัวอย่าง มีวิธีการดำเนินการดังนี้

๓.๒.๑ ตรวจสอบแผนเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์นมโรงเรียน โดยพิจารณาจำนวนตัวอย่างที่ต้องเก็บตามตารางที่ ๓ และพิจารณารายการที่ต้องตรวจวิเคราะห์ ตามตารางที่ ๑

ตารางที่ ๓ แสดงอัตราค่าใช้จ่ายในการตรวจวิเคราะห์และจำนวนตัวอย่างที่ต้องเก็บเพื่อส่งตรวจวิเคราะห์ ณ ห้องปฏิบัติการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ หรือศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์

ประกาศฯ ฉบับที่	รายละเอียดการให้บริการ	อัตราค่าบำรุง (บาท)	จำนวนตัวอย่าง
๓๕๐ เรื่อง นมโค	๑. นมโค		
	๑.๑ ชนิดพาสเจอร์ไรซ์		
	- แห่่งผลิต	๑๑,๑๐๐	๒๐๐ มล. X ๑๘
	- ไม่ใช่แห่่งผลิต เช่น โรงเรียน, สถานที่จำหน่าย	๑๐,๗๐๐	๒๐๐ มล. X ๑๘
	๑.๒ ชนิดยูเอชที	๘,๗๐๐	๒๐๐ มล. X ๑๘
	๑.๓ สเตอริไลส์	๘,๗๐๐	๒๐๐ มล. X ๑๘
	๒. นมผง (ทุกชนิด)	๘,๕๐๐	๓๐๐ กรัม X ๖
	๓. นมข้น		
	๓.๑ หวาน		
	- ชนิดพาสเจอร์ไรซ์	๘,๒๐๐	๒๐๐ กรัม X ๑๒
	- ชนิดยูเอชที	๗,๘๐๐	๒๐๐ กรัม X ๑๒
	๓.๒ ไม่หวาน สเตอริไลส์ หรือชนิดยูเอชที	๔,๐๐๐	๒๐๐ กรัม X ๑๒
๔. นมคั้นรูป/แปลงไขมัน			
๔.๑ ชนิดพาสเจอร์ไรซ์			
- แห่่งผลิต	๑๑,๑๐๐	๒๐๐ กรัม X ๑๘	
- ไม่ใช่แห่่งผลิต เช่น โรงเรียน, สถานที่จำหน่าย	๑๐,๗๐๐	๒๐๐ กรัม X ๑๘	
๔.๒ ชนิดยูเอชที	๘,๗๐๐	๒๐๐ กรัม X ๑๘	
๔.๓ สเตอริไลส์	๘,๗๐๐	๒๐๐ กรัม X ๑๘	

อ้างอิงข้อมูลจาก <http://bqsf.dmsc.moph.go.th/bqsfWeb/index.php/test-๖๖/> (วันที่ ๘ พฤษภาคม ๒๕๖๗)

๓.๒.๒ ดำเนินการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์นมโรงเรียน ตามขั้นตอน ดังนี้

๓.๒.๒.๑ นำตัวอย่างอาหารมาบรรจุในภาชนะบรรจุสำหรับเก็บตัวอย่าง เช่น ถูพลาสติก กล่องโฟม ลังกระดาษ เป็นต้น กรณีเป็นผลิตภัณฑ์นมโรงเรียนชนิดพาสเจอร์ไรซ์จะต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิแช่เย็น หรือบรรจุอุปกรณ์รักษาความเย็น (เช่น ice pack หรือน้ำแข็ง) ไว้ในกล่องที่เก็บตัวอย่างด้วย เพื่อควบคุมอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ให้ไม่เกิน ๘ องศาเซลเซียส ตลอดระยะเวลาการขนส่ง

๓.๒.๒.๒ คัดเทพากวปิดภาชนะบรรจุที่บรรจุตัวอย่างแล้ว กรณีเป็นถูพลาสติก ให้รวบปากถูแล้วคัดเทพากวพันรอบปากถู เหลือปลายเทพากวไว้สำหรับผู้ประกอบการลงลายมือชื่อ กรณีเป็นกล่อง ให้คัดเทพากวปิดผนึกรอบทั้งสี่ด้าน และให้ผู้ประกอบการลงลายมือชื่อที่รอยผนึก

๓.๒.๒.๓ ติดสติ๊กเกอร์ ซึ่งมีรายละเอียดประกอบด้วย ชื่อตัวอย่าง ชื่อสถานที่เก็บตัวอย่าง สถานที่ตั้ง จำนวนหรือปริมาณ วันที่เก็บ ชื่อผู้เก็บตัวอย่าง บนภาชนะที่บรรจุตัวอย่างเรียบร้อยแล้ว

๓.๒.๒.๔ จัดทำบันทึกการเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารและให้ผู้ประกอบการลงลายมือชื่อ เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการเก็บตัวอย่าง และใช้ประกอบการดำเนินการตามกฎหมายต่อไป

๓.๒.๒.๕ ทวนสอบความถูกต้องของตัวอย่างที่เก็บ ปริมาณที่เก็บ และบันทึกการเก็บตัวอย่าง รวมถึงการลงลายมือชื่อของผู้ประกอบการ

**๔. กรณีพบปัญหาผลิตภัณฑ์นมโรงเรียน** ให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่เกี่ยวข้องดำเนินการดังนี้

๔.๑ ให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดในพื้นที่ที่เกิดเหตุสืบสวนสอบสวนเก็บข้อมูลรายละเอียดผลิตภัณฑ์นมโรงเรียนที่มีปัญหาให้ชัดเจน พร้อมเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์นมโรงเรียนส่งตรวจวิเคราะห์และอายัดผลิตภัณฑ์นมโรงเรียนรุ่นที่มีปัญหา และแจ้งให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่เป็นที่ตั้งของสถานที่ผลิตนมโรงเรียนที่มีปัญหาคำเนินการต่อ

๔.๒ ให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่เป็นที่ตั้งของสถานที่ผลิตนมโรงเรียนดำเนินการตามกฎหมายได้ทันที หากพบผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์นมโรงเรียนที่เก็บตัวอย่างโดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดในพื้นที่ที่เกิดเหตุไม่ผ่านมาตรฐานด้านสารอาหาร (เนื้อมันไม่รวมมันเนย มันเนย และโปรตีน) แต่หากผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์นมโรงเรียนนั้นไม่ผ่านมาตรฐานด้านอื่น ให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่เป็นที่ตั้งของสถานที่ผลิตนมโรงเรียนที่มีปัญหาคำเนินการตรวจประเมินสถานที่ผลิตตามหลักเกณฑ์ GMP 420 พร้อมเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์นมโรงเรียนรุ่นที่มีปัญหาหรือรุ่นใกล้เคียงส่งตรวจวิเคราะห์ที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ หรือศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ หากพบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมโรงเรียนที่มีความเสี่ยงให้ดำเนินการอายัดสินค้าดังกล่าวด้วย

๔.๓ ให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดในพื้นที่ที่เกิดเหตุและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่เป็นที่ตั้งของสถานที่ผลิตนมโรงเรียนที่มีปัญหา สำเนาข้อมูลรายละเอียดและผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์นมโรงเรียนแจ้งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อแจ้งคณะกรรมการขับเคลื่อนโครงการอาหารนมเพื่อเด็กและเยาวชนในกลุ่มพื้นที่โดยด่วน

**๕. กรณีสถานที่ผลิตนมโรงเรียนชนิดพาสเจอร์ไรซ์ที่ไม่ได้มีการผลิตในภาคเรียนที่ ๒/๒๕๖๘ หรือสถานที่ผลิตที่ไม่ได้อยู่ในโครงการอาหารเสริม (นม) โรงเรียน ปีการศึกษา ๒๕๖๘ มีความประสงค์จะขอเข้าร่วมโครงการอาหารเสริม (นม) โรงเรียนในปีการศึกษา ๒๕๖๙** ให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่เป็นที่ตั้งของสถานที่ผลิตดำเนินการตรวจประเมินสถานที่ผลิตตามหลักเกณฑ์ GMP 420 และเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์นมโรงเรียน เช่นเดียวกับการดำเนินการในรอบพิเศษของนมโรงเรียน โดยจะต้องเป็นผลตรวจที่ตรวจแล้วเสร็จภายในภาคเรียนที่ ๒/๒๕๖๘ ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๘ จนถึงก่อนวันปิดรับสมัครผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์นมเข้าร่วมโครงการฯ และส่งหนังสือแจ้งผลการตรวจดังกล่าว พร้อมแนบบันทึกตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์นมโรงเรียน และบันทึกการเก็บตัวอย่าง มาที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อรวบรวมแจ้งคณะกรรมการบริหารกลางโครงการอาหารเสริม (นม) โรงเรียน ต่อไป