



ประกาศจังหวัดร้อยเอ็ด
เรื่อง รายชื่อผู้ที่ผ่านการประเมินบุคคลเพื่อแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งประเภทวิชาการ ระดับชำนาญการ
ของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดร้อยเอ็ด

ตามหนังสือสำนักงาน ก.พ. ที่ นร ๑๐๐๖/ว ๑๔ ลงวันที่ ๑๑ สิงหาคม ๒๕๖๔ ได้กำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการประเมินบุคคลเพื่อเลื่อนขั้นแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งในตำแหน่งระดับควบ และมีผู้ครองตำแหน่งนั้นอยู่ โดยให้ผู้มีอำนาจสั่งบรรจุตามมาตรา ๕๗ หรือผู้ที่ได้รับมอบหมายเป็นผู้ประเมินบุคคลตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ อ.ก.พ. กรม กำหนด นั้น

จังหวัดร้อยเอ็ดได้คัดเลือกข้าราชการผู้ผ่านการประเมินบุคคลที่จะเข้ารับการประเมินผลงานเพื่อแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งในระดับที่สูงขึ้น (ตำแหน่งระดับควบ) จำนวน ๑ ราย ดังนี้

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งที่ได้รับการคัดเลือก	ส่วนราชการ
๑.	นางสาววรินทร์ นาชัยลอง	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ (ด้านบริการทางวิชาการ)	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดร้อยเอ็ด โรงพยาบาลเมยวดี กลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม

รายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้


ทั้งนี้ ให้ผู้ผ่านการประเมินบุคคล เพื่อเลื่อนระดับสูงขึ้น จัดส่งผลงานประเมินตามจำนวนและเงื่อนไขที่คณะกรรมการประเมินผลงานกำหนด ภายใน ๑๘๐ วัน นับแต่วันที่ประกาศรายชื่อผู้ที่ผ่านการประเมินบุคคล หากพ้นระยะเวลาดังกล่าวแล้ว ผู้ที่ผ่านการประเมินบุคคลยังไม่ส่งผลงานจะต้องขอรับการประเมินบุคคลใหม่ อนึ่ง หากมีผู้ใดจะทักท้วงให้ทักท้วงได้ ภายใน ๓๐ วัน นับตั้งแต่วันประกาศ

ประกาศ ณ วันที่ ๐๗/ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖

(นายชัยวัฒน์ ชัยเวงพิสิฐ)

รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดร้อยเอ็ด

บัญชีรายละเอียดแนบท้ายประกาศจังหวัดร้อยเอ็ด
เรื่อง รายชื่อผู้ผ่านการประเมินบุคคลเพื่อแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งประเภทวิชาการ ระดับชำนาญการ
ของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดร้อยเอ็ด

ลำดับ ที่	ชื่อ - ชื่อสกุล	ส่วนราชการ/ ตำแหน่งเดิม	ตำแหน่ง เลขที่	ส่วนราชการ/ตำแหน่ง ที่ได้รับการคัดเลือก	ตำแหน่ง เลขที่	หมายเหตุ
๑	นางสาววรินทร์ นาชัยลง	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดร้อยเอ็ด โรงพยาบาลเมยวดี กลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม นักวิชาการสาธารณสุข ปฏิบัติการ	๘๒๕๕๒	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดร้อยเอ็ด โรงพยาบาลเมยวดี กลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม นักวิชาการสาธารณสุข ชำนาญการ (ด้านบริการทางวิชาการ)	๘๒๕๕๒	เลื่อนระดับ ๑๐๐%
<p>ชื่อผลงานส่งประเมิน “รูปแบบการจัดการปัญหาการปนเปื้อนฟอร์มาลินในอาหารสดแบบชุมชนมีส่วนร่วม ตำบลเมยวดี อำเภอเมยวดี จังหวัดร้อยเอ็ด”</p> <p>ชื่อแนวคิดในการพัฒนางาน “การพัฒนาตลาดนัดสีเขียวแบบชุมชนมีส่วนร่วม ตำบลเมยวดี จังหวัดร้อยเอ็ด”</p> <p>รายละเอียดเค้าโครงผลงาน “แนบท้ายประกาศ”</p>						
				 (นายนรากร สุทธิประภา) หัวหน้ากลุ่มงานบริหารทรัพยากรบุคคล		

ส่วนที่ ๒ ผลงานที่เป็นผลการปฏิบัติงานหรือผลสำเร็จของงาน

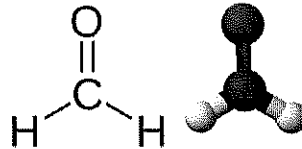
๑. เรื่อง รูปแบบการจัดการปัญหาการปนเปื้อนฟอร์มาลีนในอาหารสด แบบชุมชนมีส่วนร่วม ตำบลเมยวดี อำเภอเมยวดี จังหวัดร้อยเอ็ด

๒. ระยะเวลาที่ดำเนินการ มกราคม ๒๕๖๓ - กันยายน ๒๕๖๓

๓. ความรู้ ความชำนาญงาน หรือความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงาน

ข้อมูลทั่วไปของฟอร์มาลดีไฮด์ (Formaldehyde)

สูตรโครงสร้าง



สูตรเคมี CH₂O

ชื่อเรียกอื่น เช่น formaline, formol, formic aldehyde, methylene oxide

ข้อมูลทั่วไป

๑. ฟอร์มาลดีไฮด์ มีสถานะเป็นก๊าซ แต่ไม่มีการซื้อขายขนส่งในสถานะก๊าซ เนื่องจากไม่เสถียร และมีแนวโน้มการเกิดปฏิกิริยาได้ง่าย การซื้อขาย จึงอยู่ในรูปสารละลายฟอร์มาลดีไฮด์ หรือ ฟอร์มาลีน

๒. สารละลายฟอร์มาลีนประกอบด้วยแก๊ส ฟอร์มาลดีไฮด์ ประมาณร้อยละ ๓๗-๕๕% โดยน้ำหนัก ในน้ำ และมีเมทานอล ปนอยู่ด้วยประมาณ ๑๐-๑๕ % เพื่อป้องกันการเกิดโพลิเมอร์

๓. ลักษณะทั่วไปของฟอร์มาลีนเป็นของเหลวใส ไม่มีสี มีกลิ่นฉุนเฉพาะตัว

ประโยชน์และการใช้งาน

๑. สำหรับประเทศไทยมีโรงงานผลิตฟอร์มาลดีไฮด์ได้เองจากวัตถุดิบหลักคือเมทานอลซึ่งต้องนำเข้าจากต่างประเทศ

๒. ฟอร์มาลดีไฮด์ที่ได้จากโรงงานผลิตจะอยู่ในรูปของสารละลายฟอร์มาลดีไฮด์หรือฟอร์มาลีน ที่ความเข้มข้นประมาณ ๓๗-๕๕% โดยน้ำหนัก

ปริมาณการใช้ฟอร์มาลีนในแต่ละประเภทอุตสาหกรรม

๑. ยูเรียฟอร์มาลดีไฮด์ ๗๐ %

๒. โพลีออกซีเมทิลีน หรือ พลาสติกโพลีอะซีทาล ๑๔%

๓. ฟีนอลฟอร์มาลดีไฮด์ ๗%

๔. เมลามีนฟอร์มาลดีไฮด์ ๔%

๕. อื่นๆ ๕%

ประโยชน์อื่นของฟอร์มาลีน

๑. ใช้เป็นสารฆ่าเชื้อในทางการแพทย์ ในความเข้มข้นต่างๆ กันตั้งแต่ร้อยละ ๑๐ ขึ้นไป เป็นส่วนผสมทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของการทำงานเป็นหลัก เช่น ใช้ฆ่าเชื้อโรคและเชื้อรา เป็นสารดับกลิ่น และเป็นน้ำยาตองศพ

๒. ในทางการเกษตร ใช้ฆ่าเชื้อโรคและแมลงในดิน และเมื่อใช้ที่ความเข้มข้นประมาณร้อยละ ๐.๐๐๔ จะช่วยป้องกันการขึ้นราในการเก็บรักษาข้าวสาลี หรือป้องกันการเน่าเสียในพวกข้าวโอ๊ตหลังการเก็บเกี่ยว และยาฆ่าแมลงใช้เพื่อป้องกันแมลงในพวกธัญพืชหลังการเก็บเกี่ยว

๓. ฆ่าเชื้อโปรตีนสัตว์ในบ่อ ขณะที่มีปลาอยู่ วิธีการใช้ ๒๕-๓๐ มิลลิลิตร/๑,๐๐๐ ลิตร แช่ไว้ ๔๘ ชั่วโมง

๔. ฆ่าเชื้อปลิงในบ่อขณะที่มีปลาอยู่ วิธีการใช้ ๔๕ มิลลิลิตร/๑,๐๐๐ ลิตร แช่ไว้ ๔๘ ชั่วโมง

๕. สารกันเสีย

๖. อุตสาหกรรมสิ่งทอ

อันตรายของฟอร์มาลิน

๑. การบริโภคสารละลายนี้โดยตรง จะเกิดอาการเป็นพิษโดยเฉียบพลัน ซึ่งอาการมีตั้งแต่ ปวดท้องอย่างรุนแรง อาเจียน อุจจาระร่วง หมดสติ และตายในที่สุด ถ้าบริโภคประมาณ ๖๐-๙๐ ลบ.ซม. จะเป็นผลให้การทำงานของตับไต หัวใจ และสมองเสื่อมลง และก่อให้เกิดอาการปวดแสบปวดร้อนอย่างรุนแรงที่ปากและคอ เมื่อนำสารละลายฟอร์มาลิน มาทดลองกับหนูทดลอง (mice) พบว่าเมื่อให้สารละลายนี้เข้าไปทางปาก ในปริมาณ ๘๐๐ มก./กก. หนูทดลองร้อยละ ๕๐ จะตายไป

๒. สารละลายของฟอร์มาลินที่มีความเข้มข้นของฟอร์มาลดีไฮด์ระหว่าง ๑๕๐-๕,๐๐๐ มก./กก. เมื่อสัมผัสจะทำให้เกิดอาการระคายเคืองต่อผิวหนัง หรือถ้าบริโภคอาหารที่มีปริมาณฟอร์มาลดีไฮด์อยู่ในระดับนี้ บางคนจะเกิดอาการระคายเคืองและปวดแสบปวดร้อนที่ปากและคอ ผู้ที่มีความไวต่อสารนี้จะแสดงอาการปวดศีรษะ หายใจติดขัดแน่นหน้าอก การสัมผัสกับสารละลายฟอร์มาลินที่มีความเข้มข้นร้อยละ ๒-๑๐ เป็นเวลานาน จะทำให้ผิวหนังอักเสบ พองและเป็นตุ่มคัน กรณีสูดดมหรือสัมผัสก๊าซฟอร์มาลดีไฮด์ที่ระดับประมาณ ๒-๓ มก./กก. จะทำให้เกิดระคายเคืองที่ตา จมูก และคอ และที่ระดับประมาณ ๑๐-๒๐ มก./กก. จะทำให้เกิดอาการปวดแสบปวดร้อนอย่างรุนแรงที่ปากและคอ พร้อมกับมีอาการไอ

๓. ความเป็นพิษเฉียบพลันทางปาก LD_{๕๐} = ๖๐๕ mg/kg ทดลองกับหนู (rat) (OECD SIDS)

๔. ความเป็นพิษเฉียบพลันทางผิวหนัง LC_{๕๐} = ๒๗๐ mg/kg ทดลองกับกระต่าย (OECD SIDS)

๕. ความเป็นพิษเฉียบพลันทางการหายใจ LC_{๕๐} = ๕๗๘ mg/m^๓ ทดลองกับหนู (rat) เป็นระยะเวลา ๔ ชั่วโมง (OECD SIDS)

กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสารฟอร์มาลิน

๑. ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๑ (พ.ศ.๒๕๓๖) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ กำหนดให้สารละลายฟอร์มาลดีไฮด์หรือฟอร์มาลิน เป็นวัตถุห้ามใช้ในอาหาร ผู้ใช้สารนี้กับอาหาร หรือทำให้อาหารนั้นเกิดพิษภัยต่อผู้บริโภค จัดเป็นการผลิต จำหน่ายอาหารไม่บริสุทธิ์โทษจำคุกไม่เกิน ๒ ปี หรือปรับไม่เกิน ๒๐,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

๒. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๕๑ (พ.ศ.๒๕๓๖) เรื่อง กำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร ดังนั้น ผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายอาหารที่ใช้สารฟอร์มาลินในอาหาร จัดเป็นการผลิตหรือจำหน่ายอาหารไม่บริสุทธิ์ มีโทษจำคุกไม่เกิน ๒ ปี หรือปรับไม่เกิน ๒๐,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำและปรับ

๓. กรมโรงงานอุตสาหกรรม พรบ.วัตถุอันตราย พ.ศ.๒๕๓๕

๔. กรมควบคุมโรงงานอุตสาหกรรมจัดให้เป็นวัตถุอันตรายชนิดที่ ๒ ตาม พรบ.วัตถุอันตราย พ.ศ.๒๕๓๕ เนื่องจากมีคุณสมบัติก่อให้เกิดอันตรายจากการติดไฟ การระเบิด และมีฤทธิ์กัดกร่อนภายใต้เงื่อนไข ยกเว้นที่เป็นสารตั้งต้นในการผลิตเรซิน และเว้นแต่ในส่วนที่อยู่ในความรับผิดชอบของกรมประมง

๕. กรมประมง พรบ.วัตถุอันตราย พ.ศ.๒๕๓๕ เป็นวัตถุอันตรายชนิดที่ ๒ กรมประมงได้รับมอบหมายให้ควบคุมดูแล ภายใต้เงื่อนไข ในผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการประมงและการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเพื่อประโยชน์แก่การควบคุม ป้องกันกำจัดเชื้อจุลินทรีย์ ฟิช ปรสิทหรือสัตว์อื่น ซึ่งต้องขึ้นทะเบียนและแจ้งการดำเนินการผลิต นำเข้า ส่งออก หรือมีไว้ครอบครอง โดยเกษตรกรขอขึ้นทะเบียนได้ที่กลุ่มงานวิจัยสิ่งแวดล้อมทางการประมงน้ำจืด สถาบันวิจัยและพัฒนาทรัพยากรประมงน้ำจืดกรมประมง

สถานการณ์การปนเปื้อนฟอร์มาลินในอาหาร

ปี ค.ศ. ๒๐๑๓ food safety news ของสหรัฐอเมริกา พาดหัวข่าวว่า มีการตรวจพบฟอร์มาลดีไฮด์ จากปลานำเข้าจากเอเชียใน supermarket โดยปลาที่ตรวจพบฟอร์มาลดีไฮด์นั้น เป็นปลาที่นำเข้ามาจากสาธารณรัฐประชาชนจีน และสังคมนิยมเวียดนาม ตรวจพบฟอร์มาลดีไฮด์ในปลา ร้อยละ ๒๕ จากปลาที่เก็บตัวอย่างทั้งหมด โดยปลาที่นำเข้ามาจากประเทศในกลุ่มเอเชีย ในขณะที่ปลาที่มาจากกลุ่มประเทศอื่นหรือปลาของสหรัฐอเมริกา ตรวจไม่พบสารดังกล่าว ผลการตรวจเฝ้าระวังอาหารสดที่ปนเปื้อนฟอร์มาลิน โดยหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารระหว่างเดือนตุลาคม ๒๕๕๖ ถึง ๓๐ มิถุนายน ๒๕๕๗ พบว่า อาหารสด ๑,๔๓๖ ตัวอย่างที่ทดสอบมีการปนเปื้อนฟอร์มาลินร้อยละ ๖.๑ โดยพบความชุกมากที่สุดไนสโบนาง (ร้อยละ ๒๔.๒) ปลาหมึกกรอบ (ร้อยละ ๒๒.๗) ปลาหมึกสด (ร้อยละ ๔.๔) เห็ดฟาง (ร้อยละ ๓.๐) และเล็บมือนาง (ร้อยละ ๒.๗) ในปี ๒๕๖๔ อำเภอเมยวดี ได้สุ่มตรวจจำนวน ๘ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนฟอร์มาลินจำนวน ๓ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๓๗.๕

การมีส่วนร่วมของประชาชน คือ กระบวนการให้ประชาชนเข้ามามีส่วนเกี่ยวข้องในการดำเนินงาน พัฒนา ร่วมคิด ร่วมตัดสินใจแก้ปัญหาของตนเอง ร่วมใช้ความคิดสร้างสรรค์ ความรู้และความชำนาญร่วมกับ วิทยากรที่เหมาะสม และสนับสนุนติดตามผลการปฏิบัติงานขององค์กรและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง การสร้างกระบวนการมีส่วนร่วม จำเป็นต้องใช้วิธีการสื่อสารในรูปแบบต่างๆ ที่เหมาะสมในการนำพาข่าวสารจากหน่วยงาน ภาครัฐบาลหรือเอกชน ไปสู่ประชาชนผู้เป็นเป้าหมาย สิ่งสำคัญในการกระตุ้นและสร้างแรงจูงใจให้ประชาชนหรือ ชุมชนได้รับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับข้อมูลที่ต้องการสื่อสารนั้น ต้องอาศัยกระบวนการมีส่วนร่วมของประชาชน เพราะถือว่าเป็นส่วนช่วยให้กระบวนการติดต่อสื่อสารสัมพันธ์ หรือแลกเปลี่ยนข่าวสารระหว่างสมาชิกในสังคม เป็นไปได้โดยสะดวกขึ้น กล่าวคือ ประชาชนมีส่วนร่วมในกระบวนการร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมพัฒนาชุมชน ให้มีความเข้มแข็ง เพื่อเป็นพลังขับเคลื่อนสู่การแก้ไขปัญหาของสังคมและประเทศชาติได้

๔. สรุปสาระสำคัญ ขั้นตอนการดำเนินงาน และเป้าหมายของงาน

ความสำคัญของปัญหา

อาหาร เป็นปัจจัยที่มีความสำคัญต่อสุขภาพของประชาชนโดยตรง ทั้งนี้อาหารที่บริโภคย่อมมีผล ต่อการเกิดอาการเจ็บป่วยได้ อาหารที่ประชาชนบริโภคจะต้องปราศจากเชื้อโรคหรือการปนเปื้อนจากสารเคมี ที่เป็นอันตราย เช่น บอแรกซ์ ยาฆ่าแมลง ฟอร์มาลิน ดังนั้น เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย จึงต้องมีระบบดูแล ควบคุมตรวจสอบคุณภาพอย่างสม่ำเสมอ รวมทั้งการสื่อสารข้อมูลข่าวสารให้ความรู้ แก่ประชาชนและผู้ที่เกี่ยวข้องในระบบความปลอดภัยของอาหารทุกขั้นตอนตลอดห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่การ เพาะปลูกจนถึงผู้บริโภคอาหารได้รับทราบ จะส่งผลให้เกิดความปลอดภัยต่อผู้บริโภคมากขึ้น

จากสรุปรายงานสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร จังหวัดร้อยเอ็ด ปี ๒๕๖๔ การตรวจการ ปนเปื้อนฟอร์มาลินในอาหาร จำนวน ๒๔๓ ตัวอย่าง พบความไม่ปลอดภัยมีการปนเปื้อนฟอร์มาลิน จำนวน ๒๒ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๙.๐๕ พบมากที่สุด ในปลาหมึกสด ๑๖ ตัวอย่าง ปลาหมึกกรอบ ๕ ตัวอย่าง และสโบนาง ๑ ตัวอย่าง ทั้งนี้ จากการสุ่มตรวจของคณะกรรมการอาหารปลอดภัย อำเภอเมยวดี ในปี ๒๕๖๓ ได้สุ่มตรวจ จำนวน ๘ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนฟอร์มาลิน จำนวน ๓ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๓๗.๕ ในปี ๒๕๖๔ ได้สุ่มตรวจ จำนวน ๓๐ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนฟอร์มาลิน จำนวน ๒ ตัวอย่าง คิดเป็น ร้อยละ ๖.๖ ซึ่งพียงภัยในการบริโภค นั้น จะทำให้ปวดท้องอย่างรุนแรง มีอาการท้องเสีย อาเจียน ปวดคอ และปวดท้อง ภาวะอาหารอักเสบ และ เกิดแผลในกระเพาะอาหาร ตับ ไต หัวใจ และสมอง ถูกทำลาย เยื่อบุอวัยวะภายในอักเสบ หากเข้าสู่ร่างกาย ๖๐ - ๙๐ ml. ทำให้ตายได้ และยังเป็นสารก่อมะเร็งในสิ่งมีชีวิตได้ เพื่อให้อาหารนั้นคงความสด ไม่เน่าเสียได้ง่าย และเก็บรักษาได้นาน ตามประกาศกระทรวงฉบับที่ ๑๕๑ (พ.ศ.๒๕๓๖) เรื่องกำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร กำหนดให้ฟอร์มาลดีไฮด์ เป็นสารที่ห้ามใช้ในอาหาร โดยเด็ดขาด ผู้ที่ฝ่าฝืนมีโทษจำคุกไม่เกิน ๒ ปี หรือปรับไม่เกิน

๒๐,๐๐๐ บาท หรือทั้งปรับทั้งจำ แม้จะมีบทลงโทษที่ชัดเจนตามกฎหมาย ปัจจุบันสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยสำนักอาหารมีแผน เฝ้าระวังสถานการณ์การปนเปื้อนสารฟอร์มาลิน ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ณ แหล่งจำหน่ายทั่วประเทศอย่างต่อเนื่อง แต่พบว่า จากการปฏิบัติที่ผ่านมาพบว่า อำเภอเมยวดี ยังไม่สามารถจัดการปัญหาการปนเปื้อนของฟอร์มาลินในอาหารสด ประชาชนยังไม่ตระหนักและรับทราบในการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย โดยพบว่าสถานประกอบการที่เป็นแหล่งที่มาของการปนเปื้อนฟอร์มาลินมากที่สุด คือห้องเย็น สถานที่จำหน่ายอาหารที่พบการปนเปื้อนฟอร์มาลินมาก ได้แก่ ตลาดสด ร้านอาหารแผงลอย ทั้งนี้ การแก้ไขปัญหาและเฝ้าระวังการปนเปื้อนฟอร์มาลินในอาหาร จะต้องอาศัยความร่วมมือ บูรณาการผู้ที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนทั้งเทศบาลทุกตำบล สาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลทุกแห่ง ผู้ประกอบการและผู้บริโภค ดังนั้น ผู้ศึกษาจึงได้ดำเนินการหารูปแบบการแก้ไขปัญหา เพื่อพัฒนาและสร้างการมีส่วนร่วมของชุมชน ให้เกิดการจัดการปัญหาการปนเปื้อนฟอร์มาลินที่เป็นรูปแบบที่ชัดเจน และผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย

วัตถุประสงค์ของการดำเนินงาน

เพื่อพัฒนาและสร้างการมีส่วนร่วมของชุมชน ในการจัดการปัญหาการปนเปื้อนฟอร์มาลินในอาหารสดของตำบลเมยวดี อำเภอเมยวดี จังหวัดร้อยเอ็ด

วิธีการดำเนินงาน

๑. ประชุม ครั้งที่ ๑ ณ โรงพยาบาลเมยวดี เพื่อระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับการแก้ไขปัญหาการปนเปื้อนฟอร์มาลิน ในอาหารสดที่จำหน่ายในตลาดและร้านขายอาหารสดของอำเภอเมยวดี เพื่อนำไปสู่แนวทางในการพัฒนารูปแบบการจัดการปัญหาการปนเปื้อนฟอร์มาลินในอาหารสดแบบชุมชนมีส่วนร่วม โดยความร่วมมือระหว่างชุมชน เทศบาลตำบลเมยวดี โรงพยาบาลเมยวดี สาธารณสุขอำเภอเมยวดี อสม.ตำบลเมยวดี เกษตรอำเภอพัฒนาชุมชน ผู้นำชุมชน ผู้ประกอบการร้านอาหารสด เจ้าของตลาด

๒. ประชุมเตรียมความพร้อมในการจัดกิจกรรม

๓. ประชุมระดมความคิดเห็นในสถานการณ์ปัญหาการปนเปื้อนฟอร์มาลินในอาหารสด และแนวทางการจัดการปัญหา ด้วยการการรับฟังความคิดเห็นของตัวแทนผู้ประกอบการที่จำหน่ายอาหารสด เจ้าของตลาดชุมชน เจ้าหน้าที่สาธารณสุข เทศบาลตำบล พัฒนาชุมชน อสม. ผู้นำชุมชน และการรับฟังความคิดเห็นข้อเสนอแนะในมุมมองของผู้บริโภคในการจัดการปัญหาฟอร์มาลิน

๔. วิเคราะห์และสรุปผล พบว่า

๑) กลุ่มที่ ๑ การรับฟังความคิดเห็นของตัวแทนผู้ประกอบการที่จำหน่ายอาหารสด เกี่ยวกับการจัดการปัญหาการปนเปื้อนฟอร์มาลิน การคัดเลือกปลาหมึกสด และสับปะรดที่ปลอดภัยจากการปนเปื้อนฟอร์มาลินมาจำหน่าย การดำเนินการที่จะนำไปสู่เป้าหมายตลาดปลอดสารฟอร์มาลิน พบว่า ผู้ประกอบการที่นำอาหารทะเลมาขายที่ตลาดเมยวดีนั้น เป็นกลุ่มที่รับอาหารทะเลมาจากห้องเย็นที่เป็นร้านค้าส่งในอำเภอโพนทองจังหวัดร้อยเอ็ด และจังหวัดกาฬสินธุ์ ไม่ได้มีการตรวจสอบว่าอาหารทะเลมีการปนเปื้อนฟอร์มาลินหรือไม่ เมื่อนำปลาหมึกสดมาแล้วจะนำมาต้มน้ำล้างด้วยเกลือก่อน แต่ไม่ทราบว่าจะมีการปนเปื้อนฟอร์มาลินหรือไม่ ผู้ประกอบการไม่ได้มีการผสมฟอร์มาลินก่อนนำมาจำหน่ายแน่นอน ผู้ประกอบการเสนอว่าเจ้าหน้าที่สาธารณสุขหรือหน่วยงานภาครัฐควรมีการตรวจสอบการปนเปื้อนฟอร์มาลินจากร้านส่งหรือห้องเย็น ที่เป็นแหล่งกระจายอาหารสดให้จะมีมากจะสามารถทำให้ผู้ประกอบการรายย่อยเลือกอาหารมาจำหน่ายได้ปลอดภัยขึ้น อีกทั้งถ้ามีการใช้มาตรการทางกฎหมายกับผู้ประกอบการผู้ประกอบการค่อนข้างไม่พึงพอใจ ไม่ต้องการให้เกิดการจ่ายค่าปรับ ดังนั้น ผู้ประกอบการจึงขอให้ใช้แนวทางการตรวจสอบหาการปนเปื้อนฟอร์มาลินด้วยตนเอง โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ก่อนนำสินค้ามาจำหน่าย และจะให้ความร่วมมือกับทางเครือข่ายในการจัดการเบื้องต้น ถ้าเจ้าหน้าที่มีการสุ่มตรวจในทุก ๑ เดือน แล้วพบว่ามีการปนเปื้อนฟอร์มาลินในอาหารชนิดใด จะเก็บอาหารนั้นไม่จำหน่ายและร้านไหนผ่านเกณฑ์ ขอให้ทางเครือข่าย ออกป้ายรับรองการจำหน่ายให้ด้วย

๒) กลุ่มที่ ๒ การรับฟังความคิดเห็นในกลุ่ม ผู้นำชุมชน เจ้าของตลาด เจ้าหน้าที่สาธารณสุข พัฒนาชุมชน เกษตรอำเภอ อสม. เพื่อเรียนรู้ร่วมกันในการส่งเสริมให้เกิดตลาดปลอดภัยฟอร์มาลินขึ้นในชุมชน พบว่าทุกคนมีความเห็นไปในทิศทางเดียวกัน ที่อยากส่งเสริมให้ตลาดชุมชนของตำบลเมยวดีเป็นตลาดที่ปลอดภัยการปนเปื้อนฟอร์มาลินในอาหารสด โดยการร่วมมือกันจัดทำแนวทางปฏิบัติร่วมกันของผู้ประกอบการอาหารสด โดยที่ให้ผู้ประกอบการที่จะมาขายในพื้นที่ตลาดตำบลเมยวดี ได้ลงทะเบียนผู้ประกอบการเป็นฐานข้อมูล ให้เจ้าของตลาดลงข้อมูลเบื้องต้นให้และนำส่งเจ้าหน้าที่สาธารณสุขและเภสัชกร มีการสุ่มตรวจตัวอย่างอาหารทุก ๑ เดือน โดยทีมเครือข่ายซึ่งจะต้องประกอบด้วย เภสัชกร นักวิชาการสาธารณสุข อสม. เจ้าหน้าที่เทศบาลตำบลเมยวดี ถ้าตรวจพบอาหารที่ปนเปื้อนฟอร์มาลินให้อึด อายัด ทำลาย ด้วยความสมัครใจของผู้ประกอบการ โดยยังไม่ได้มีการดำเนินการทางกฎหมาย พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ อสม. ให้สามารถใช้ชุดทดสอบสารปนเปื้อนฟอร์มาลินในอาหารเองได้ จัดทำรายชื่อร้านค้าที่ได้มาตรฐาน เมื่อตรวจไม่พบการปนเปื้อนฟอร์มาลิน ๓ ครั้ง ขึ้นไป และออกใบรับรองให้ เมื่อร้านที่ได้หนังสือรับรองแล้วถ้าพบมีการปนเปื้อนฟอร์มาลินอีกจะยกเลิกเอกสารรับรองทันที ควรมีการจัดทำสื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ที่ตลาดด้วยเพื่อให้ผู้บริโภคได้รับทราบและมีความรู้เกี่ยวกับอาหารปลอดภัยจากสารปนเปื้อน ทางหน่วยงานสาธารณสุขควรมีแหล่งข้อมูลห้องเย็นที่มีการจำหน่ายอาหารสดที่ปลอดภัยจากฟอร์มาลินให้กับผู้ประกอบการในพื้นที่ด้วย ผู้ประกอบการที่เข้าร่วมเครือข่ายจะเป็นผู้ที่มาจำหน่ายที่ตลาดพนมรุ้ง ตลาดนัดวันพฤหัสบดี ตลาดนัดวันจันทร์ ตลาดเช้าเทศบาลตำบลเมยวดี

๕. ผลสำเร็จของงาน (เชิงปริมาณ/คุณภาพ)

๑. ตำบลเมยวดี มีการจัดตั้งเครือข่ายเฝ้าระวังการปนเปื้อนฟอร์มาลินในอาหารสด โดยมีรูปแบบการจัดการในรูปเครือข่ายที่ประกอบไปด้วย เจ้าหน้าที่สาธารณสุข เทศบาลตำบล อสม. ตัวแทนผู้นำชุมชน ตัวแทนผู้ประกอบการ เจ้าของตลาด เกษตรอำเภอ พัฒนาชุมชน มีการดำเนินงานออกตรวจเฝ้าระวังเก็บตัวอย่างอาหารสุ่มตรวจทุก ๑ เดือน

๒. ผู้ประกอบการสามารถใช้ชุดทดสอบการปนเปื้อนฟอร์มาลินในอาหารได้ โดยได้รับการสนับสนุนจากเทศบาลตำบล และให้ผู้ประกอบการสามารถจัดหาได้เอง และนำผลการทดสอบส่งให้เจ้าหน้าที่สาธารณสุขทุก ๑ เดือน ในวันที่เจ้าหน้าที่ออกสุ่มตรวจอาหาร

๓. ผลการสุ่มตรวจตัวอย่างอาหารสด ของอำเภอเมยวดี ปี ๒๕๖๓ พบว่า สุ่มตรวจอาหารสด ๔๐ ตัวอย่าง ปลาหมึกสด ปลาหมึกยักษ์ สไบนาง ปลาหมึกกรอบ พบการปนเปื้อนฟอร์มาลิน ๑ ตัวอย่าง เป็นปลาหมึกยักษ์ เป็นร้านค้าที่มาขายในตลาดนัดวันจันทร์ ที่ไม่ใช่ผู้ประกอบการในโครงการ จึงได้ให้คำแนะนำและแจ้งให้เจ้าของร้านได้ทราบว่า ให้เก็บอาหารนั้นไม่ใช่จำหน่าย ส่วนผู้ประกอบการในเครือข่าย ให้ความร่วมมือและใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นได้

ตารางที่ ๑ การทดสอบการตรวจหาสารฟอร์มาลินในอาหารทะเล โดยใช้ชุดทดสอบฟอร์มาลินในอาหาร

ร้านค้า	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจสอบ/จำนวนตัวอย่างที่ตรวจพบฟอร์มาลิน					
	ครั้งที่ ๑	ครั้งที่ ๒	ครั้งที่ ๓	ครั้งที่ ๔	ครั้งที่ ๕	รวม
ร้านที่ ๑	๓/๐	๓/๐	๒/๐	๓/๐	๓/๐	๑๔/๐
ร้านที่ ๒	๒/๐	๒/๐	๒/๐	๓/๐	๓/๐	๑๒/๐
ร้านที่ ๓	๓/๐	๒/๐	๒/๐	๒/๐	๓/๐	๑๒/๐
ร้านที่ ๔	๒/๑	-	-	-	-	๒/๑

๖. การนำไปใช้ประโยชน์/ผลกระทบ

๑. จากการทำเนิงานของเครือข่ายจัดการปัญหาฟอร์มาลีนในอาหารสด สามารถนำไปขยายเครือข่ายให้กับตำบลอื่น เพื่อให้ครอบคลุมทุกพื้นที่ของอำเภอเมยวดี และเป็นต้นแบบในการทำเนิงานอาหารปลอดภัยได้ด้วย

๒. การตรวจสอบสารปนเปื้อนฟอร์มาลีนในอาหารทำให้ผู้บริโภคในตำบลเมยวดี ได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย และมีความรู้ในการเลือกซื้ออาหารที่ไม่มีสารปนเปื้อนได้

๓. ผู้ประกอบการได้ฝึกในการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น และมีความรู้ในการจัดการอาหาร และสินค้าที่มีมาตรฐานมาจำหน่าย ทำให้ร้านค้ามีความน่าเชื่อถือ เพิ่มยอดขายได้

๔. ปัจจัยความสำเร็จในการทำเนิงานครั้งนี้คือ ความยินดีและสมัครใจร่วมโครงการ เครือข่ายชัดเจน เข้มแข็ง การทำงานเป็นลักษณะภาคีเครือข่าย การสร้างแรงจูงใจเชิงบวก การเข้าร่วมกิจกรรมในทุกกระดับ มีความต่อเนื่องของโครงการ การติดตามและรายงานผลอย่างสม่ำเสมอ

๗. ความยุ่งยากและซับซ้อนในการทำเนิงาน

เนื่องจากการยึด อาศัย หรือเก็บอาหารที่ตรวจพบการปนเปื้อนฟอร์มาลีนนั้น อาจส่งผลกระทบต่อรายได้ผู้ประกอบการ ทำให้ผู้ประกอบการค่อนข้างจะกังวลในเรื่องนี้ จึงทำให้ในช่วงแรกที่เสนอแนวทางไป ผู้ประกอบการรู้สึกกลัว ไม่อยากมาขายที่ตลาดเมยวดี นอกจากนี้ บางสัปดาห์จะพบว่าผู้ประกอบการรายใหม่มาจำหน่าย ซึ่งจะเป็นผู้ที่มาจากอำเภออื่น ไม่ได้มาขายประจำ ทำให้การทำเนิงานเฝ้าระวังหรือขอความร่วมมือไม่ต่อเนื่อง ส่วนร้านขายส่งหรือห้องเย็นที่อำเภอโพนทอง เป็นสถานที่ขายส่งที่ผู้ประกอบการสะดวกที่จะไปรับมาขาย ถ้าร้านขายส่งที่อำเภอโพนทอง ไม่มีอาหารสดที่ปลอดฟอร์มาลีนมาจำหน่ายให้ผู้ประกอบการจะต้องเสียเวลาในการไปหาซื้อจากแหล่งอื่น อาจเพิ่มต้นทุนการขายมากขึ้นให้กับผู้ประกอบการได้ นอกจากนี้ ยังมีผู้ประกอบการที่มาขายไม่ต่อเนื่องทำให้การตรวจสอบไม่ต่อเนื่อง

๘. ปัญหาและอุปสรรคในการทำเนิงาน

๑) ประชาชนในพื้นที่ ไม่มีองค์ความรู้และไม่ตระหนักในเรื่องการเลือกรับประทานอาหารที่ถูกสุขลักษณะและสะอาดถูกต้องตามหลักโภชนาการ ซึ่งอาจปนเปื้อนมาจากอาหารสดและอาหารทะเลที่ผู้ประกอบการนำมาจำหน่าย

๒) หน่วยงานสาธารณสุขและเทศบาล ไม่ได้กำหนดมาตรการในการป้องปรามการนำอาหารทะเลที่ปนเปื้อนมาจำหน่ายให้กับประชาชน ทำให้ผู้ประกอบการที่นำอาหารมาขายยังจำหน่ายต่อไป ไม่เกรงกลัวหรือตอบตกลงโทษ

๙. ข้อเสนอแนะ

๑. เทศบาลตำบลเมยวดี ควรจัดตั้งงบประมาณในการจัดซื้อชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหารไว้ทุกปี เพื่อให้มีการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง และทางเครือข่าย ควรมีแหล่งซื้อชุดทดสอบให้กับผู้ประกอบการด้วย

๒. การดำเนินงานจัดการปัญหาการปนเปื้อนฟอร์มาลีนในอาหาร ควรขยายการทำเนิงานเครือข่ายไปสู่อำเภอใกล้เคียง และทุกอำเภอในจังหวัดร้อยเอ็ด เพื่อให้มีแห่งกระจายสินค้าอาหารสดที่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค

๓. การพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค ยังคงเป็นสิ่งสำคัญและจำเป็นการทำเนิงานที่ต้องทำอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้ผู้บริโภคได้รู้จักการเลือกอาหารที่ปลอดภัย การสังเกตอาหารที่ปนเปื้อนเบื้องต้นได้

๔. การจัดกิจกรรมกับผู้ประกอบการอาจจะต้องเลือกเวลาในช่วงที่ไม่กระทบกับการประกอบอาชีพจะทำให้ผู้ประกอบการให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี โดยการมีช่วงเวลาที่ดีกลางร่วมกันหรือมีตัวเลือกให้กับผู้ประกอบการเพื่อเป็นการสร้างความร่วมมือให้กันเป็นอย่างดี

๑๐. การเผยแพร่ผลงาน (ถ้ามี)

- ไม่มี

๑๑. ผู้มีส่วนร่วมในผลงาน (ถ้ามี)

๑) นางสาววรินทร์ นาชัยลง สัดส่วนของผลงาน ๑๐๐ %

ขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวเป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ) 

(นางสาววรินทร์ นาชัยลง)

(ตำแหน่ง) นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ


(วันที่) 21 / กันยายน / 2566

ผู้ขอประเมิน

ขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวเป็นความจริงทุกประการ

รายชื่อผู้มีส่วนร่วมในผลงาน	ลายมือชื่อ
นางสาววรินทร์ นาชัยลง	

ได้ตรวจสอบแล้วขอรับรองว่าผลงานดังกล่าวข้างต้นถูกต้องตรงกับความเป็นจริงทุกประการ

(ลงชื่อ) 

(นางกัลยาณี ทองรักษ์)

(ตำแหน่ง) หัวหน้ากลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม

(วันที่) 22 / กันยายน / 2566

ผู้บังคับบัญชาที่กำกับดูแล

(ลงชื่อ) 

(นายพิเชษฐ พันธุมมา)

(ตำแหน่ง) ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเมวดี

(วันที่) 23 / กันยายน / 2566

ผู้บังคับบัญชาที่เหนือขึ้นไป

หมายเหตุ : คำรับรองจากผู้บังคับบัญชาอย่างน้อยสองระดับ คือ ผู้บังคับบัญชาที่กำกับดูแล และผู้บังคับบัญชาที่เหนือขึ้นไปอีกหนึ่งระดับ เว้นแต่ในกรณีที่ผู้บังคับบัญชาดังกล่าวเป็นบุคคลคนเดียวก็ให้มีคำรับรองหนึ่งระดับได้

แบบเสนอแนวความคิดการพัฒนาหรือปรับปรุงงาน
(ระดับชำนาญการ)

๑. เรื่อง การพัฒนาตลาดนัดสีเขียวแบบชุมชนมีส่วนร่วม ตำบลเมยวดี จังหวัดร้อยเอ็ด

๒. หลักการและเหตุผล

ตามที่รัฐบาลมีนโยบายในการเพิ่มศักยภาพทางเศรษฐกิจ โดยในภาคการเกษตรเน้นการดูแล เกษตรกรให้มีรายได้เหมาะสม มีการผลิตสินค้าที่ได้คุณภาพ สอดคล้องกับความต้องการของตลาด และนโยบายด้านการส่งเสริมผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ซึ่งรวมถึงกลุ่ม วิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ให้มีความเข้มแข็ง มีความสามารถในการแข่งขันทางการตลาดอย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน รวมถึงในปัจจุบัน พฤติกรรม การบริโภคได้เปลี่ยนไปสู่กระแสรักษ์สุขภาพ การคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม สุขอนามัย ส่งผลให้ความต้องการสินค้าที่มีคุณลักษณะดังกล่าว ขยายตัวเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ประกอบกับหลายประเทศได้ พยายามใช้มาตรการกีดกันทางการค้า ใช้รูปแบบต่างๆ เพิ่มมากขึ้น อาทิ มาตรการด้านสุขอนามัย มาตรการตรวจสอบย้อนกลับสินค้าอาหาร ตลอดจนมาตรการตรวจสอบการปนเปื้อนของสารเคมีตกค้าง เป็นต้น เพื่อเป็นการส่งเสริมการผลิตสินค้าเกษตรอินทรีย์ ของเกษตรกรและเพื่อพัฒนาอาชีพและสร้างรายได้ให้กับเกษตรกร รวมทั้งช่วยลดความเสี่ยงด้านราคาพืชผลทางการเกษตรหลัก ซึ่งราคาไม่มีเสถียรภาพ โดยกำหนดในสินค้าเป้าหมายประเภท พืชผัก ผลไม้ ข้าวอินทรีย์ การพัฒนาสินค้าเกษตรดังกล่าวให้มีคุณภาพและเป็นการพัฒนาที่ยั่งยืน จำเป็นต้องมีการบูรณาการระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตั้งแต่กระบวนการผลิต การแปรรูป การบรรจุภัณฑ์และการจำหน่าย โดยมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งทางเกษตรอำเภอ สาธารณสุข และเทศบาล ควรต้องมีการส่งเสริมสนับสนุนในการผลิตและแปรรูปสินค้าต่างๆ ให้กับกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ และตามนโยบายโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย ที่เน้นความสำคัญกับอาหารปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง เพื่อส่งเสริมให้เกิดพื้นที่การจำหน่ายสินค้าเกษตรที่มีความปลอดภัยจากสารเคมีเชื่อมโยงสินค้าจากแหล่งผลิตไปสู่ผู้บริโภค รวมทั้งประชาสัมพันธ์สินค้าที่มีศักยภาพของอำเภอให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น ซึ่งจะช่วยให้เพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกรผู้ผลิตและผู้ประกอบการต่อไป

อำเภอเมยวดี เป็นอำเภอขนาดเล็ก แบ่งการปกครองเป็น ๔ ตำบล ตลาดที่เปิดของตำบลเมยวดีมี ๒ แห่ง คือ ตลาดเทศบาลตำบลเมยวดี เปิดขายช่วงเช้าตั้งแต่ ๖.๐๐-๘.๐๐ น. ตลาดพนมรุ่ง ซึ่งเป็นตลาดของเอกชน ที่เปิดขายในช่วงเย็นเวลาประมาณ ๑๕.๐๐-๑๘.๐๐ น. การดำเนินงานของตลาดเทศบาลตำบลเมยวดีจะมีเทศบาลเป็นผู้ดูแล ส่วนตลาดพนมรุ่งจะมีผู้ดูแลเป็นของเอกชน แต่ผู้ประกอบการร้านค้าที่มาจำหน่ายส่วนใหญ่จะมาจำหน่ายที่ตลาดพนมรุ่ง อีกทั้งผู้ประกอบการจะเป็นกลุ่มเดียวกัน ที่มีการจำหน่ายอาหารสดในช่วงเช้าที่ตลาดเทศบาล และจะมาจำหน่ายในช่วงเย็นที่ตลาดพนมรุ่ง นอกจากนี้อำเภอเมยวดียังกลุ่มเกษตรอินทรีย์ที่ผลิตข้าว และปลูกผักปลอดยาฆ่าแมลง แต่ช่องทางจำหน่ายและการประชาสัมพันธ์ยังมีน้อย ทำให้ยอดขายและความนิยมของผู้บริโภคน้อย บางครั้งทำให้เกษตรกรเกิดความท้อแท้ บางครั้งอาจจะทำให้มีการนำสินค้าที่ไม่ปลอดภัยมาจำหน่ายที่อาจจะทำให้เกิดรายได้มากกว่าเดิม ดังนั้นการส่งเสริมให้เกิดตลาดนัดสีเขียว เพื่อให้มีกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ทั้งต่อผู้ผลิตสินค้าเกษตรอินทรีย์ได้มีพื้นที่ในการจำหน่ายสินค้า จะสามารถทำให้สร้างโอกาสทางการตลาดสินค้าเกษตรปลอดภัยให้กับเกษตรกร ผู้ประกอบการในตลาดนัดสีเขียว และมีการเชื่อมโยงตลาดสินค้าท้องถิ่น ส่วนกลาง เพื่อให้มีช่องทางการจำหน่ายมากขึ้น

๓. บทวิเคราะห์/แนวความคิด/ข้อเสนอ และข้อจำกัดที่อาจเกิดขึ้นและแนวทางแก้ไข

อำเภอเมยวดี มีการจัดตั้งตลาดนัดสีเขียวในโรงพยาบาลเมยวดีทุกวันจันทร์ แต่พบว่าการดำเนินงานยังไม่ได้รับความนิยมจากผู้ซื้อและผู้ขายมากนักเนื่องจากพื้นที่จำหน่ายมีการจำหน่ายในโรงพยาบาลพื้นที่ที่จัดจำหน่ายไม่ได้ถูกออกแบบมาเพื่อขายสินค้า อีกทั้งผู้ที่มารับบริการในโรงพยาบาลมีจำนวนน้อย และการประชาสัมพันธ์ยังไม่ทั่วถึง ทำให้ผู้ประกอบการไม่ได้นำสินค้ามาจำหน่ายอย่างต่อเนื่อง ตลาดนัดสีเขียวในโรงพยาบาลจึงไม่ได้เปิดต่อเนื่องการพัฒนาตลาดนัดสีเขียวอำเภอเมยวดี ควรให้ความสำคัญถึงสภาพบริบทของแต่ละพื้นที่ ความพร้อมของผู้ผลิตที่ต้องมีการวางแผนการผลิตร่วมกัน เน้นการบริหารจัดการอย่างเป็นระบบ ซึ่งอาจจะไม่เป็นทางการมาก สามารถยืดหยุ่นได้ตามความเหมาะสม ซึ่งต้องสอดคล้องกับวัฒนธรรมชุมชนนั้นๆ สร้างความเป็นเจ้าของร่วมของสมาชิกที่เข้ามาขายผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์หรืออาหารปลอดภัย อีกทั้งต้องการสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างผู้ผลิตและผู้บริโภค ดังนั้น การที่ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาตลาดนัดสีเขียวให้เกิดในชุมชนได้ จึงเป็นแนวทางที่ยั่งยืนและจัดการได้ตรงประเด็นมากขึ้น

๔. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ตำบลเมยวดี มีตลาดนัดสีเขียวโดยการมีส่วนร่วมของชุมชนและสามารถดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เกิดความร่วมมือของชุมชน ทั้งผู้ประกอบการร้านค้า กลุ่มเกษตรกร เครือข่ายผู้นำชุมชน อสม. โรงพยาบาลเมยวดี และเทศบาลตำบลเมยวดี

๒. เกิดตำบลต้นแบบ ในการจัดการส่งเสริมการจำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัยและสามารถนำไปสู่การขยายเครือข่ายการดำเนินงานได้ทุกตำบล ในอำเภอเมยวดี

๓. เกษตรกรผู้ผลิต ผู้ประกอบการ มีรายได้และได้รับการประชาสัมพันธ์สินค้าเกษตรปลอดภัยของอำเภอเมยวดี ให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายมากขึ้น

๔. สามารถส่งเสริมภาพลักษณ์สินค้าเกษตรปลอดภัยหรือที่ผ่านการรับรองมาตรฐานให้เป็น ที่รู้จักแพร่หลาย ทำให้เกิดการตื่นตัว/กระตุ้นให้ประชาชนนิยมบริโภคสินค้าเกษตรที่ปลอดภัยและมี เพื่อสุขภาพและอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

๕. ตัวชี้วัดความสำเร็จ

๑. ตำบลเมยวดี มีตลาดนัดสีเขียว สัปดาห์ละ ๒ วัน

๒. ตำบลเมยวดี มีรูปแบบการพัฒนาตลาดนัดสีเขียวโดยชุมชนมีส่วนร่วม

(ลงชื่อ)

(นางสาววรินทร์ นาชัยลง)

(ตำแหน่ง) นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

(วันที่) ๒๑ / กันยายน / ๒๕๖๕

ผู้ขอประเมิน