

## การประเมินผลการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานของสถานที่ผลิตอาหารประเภทผลิตภัณฑ์ จากเนื้อสัตว์ในจังหวัดสมุทรสาคร ให้สู่ระดับดีมาก ปีงบประมาณ 2567

ศิลินิตย์ พึงเจษฎา, ก.ม.<sup>1</sup>

### บทคัดย่อ

การวิจัยแบบกึ่งทดลองนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานของสถานที่ผลิตอาหารประเภทผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ให้อยู่ในระดับดีมาก ( $\geq$  ร้อยละ 80) แบบ One group pretest posttest โดยเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างรวม 37 แห่ง เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล คือ แบบสรุปผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตส.1 (Audit report) นำไปใช้ปฏิบัติสำหรับอาหารทุกประเภท และแบบบันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามข้อกำหนดพื้นฐาน ตส.2(63) ดำเนินการวิจัยระหว่างเดือนกันยายน 2567 - ธันวาคม 2567 โดยมีการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารประเภทผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ทั้งประเภทไม่เข้าข่ายโรงงานและเข้าข่ายโรงงาน ในครั้งที่ 1 จากนั้นให้คำแนะนำในการแก้ไขปรับปรุงข้อบกพร่องต่างๆ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ของข้อกำหนดตามแบบบันทึก โดยอ้างอิง แนวทางการตรวจสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตที่บังคับใช้เป็นกฎหมาย (GMP420) หลังจากนั้นมีการตรวจประเมินสถานที่ผลิตเป็นครั้งที่ 2 แล้วนำมาสรุปผล วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติ t-test แบบ Dependent Sample

ผลการวิจัยพบว่า คะแนนของผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารในครั้งที่ 2 มากกว่าครั้งที่ 1 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p$ -value  $< 0.05$ ) ในภาพรวมทั้ง 5 หมวด และแยกรายหมวด แสดงให้เห็นถึงผลลัพธ์ที่ได้จากการตรวจประเมินเชิงรุก ทำให้สถานประกอบการเกิดการพัฒนาและปรับปรุงได้ดีขึ้น โดยมีสถานที่ ผลิตอาหารประเภทผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ สามารถผ่านเกณฑ์การประเมินตามข้อกำหนดไปสู่ระดับที่ดีมากจำนวนรวม 11 แห่ง โดยแบ่งเป็นสถานที่ผลิตอาหารประเภทผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ประเภทไม่เข้าข่ายโรงงาน ผ่านเกณฑ์ไปสู่ระดับดีมาก ( $\geq$  ร้อยละ 80) จำนวน 1 แห่ง และสถานที่อาหารประเภทผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ประเภทเข้าข่ายโรงงาน ผ่านเกณฑ์ไปสู่ระดับดีมาก ( $\geq$  ร้อยละ 80) จำนวน 10 แห่ง

**คำสำคัญ:** การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานของสถานที่ผลิตอาหาร, สถานที่ผลิตอาหารประเภทเข้าข่ายโรงงาน, สถานที่ผลิตอาหารประเภทไม่เข้าข่ายโรงงาน, สถานที่ผลิตอาหารประเภทผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

<sup>1</sup> ภาสัชกรชำนาญการพิเศษ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสารสนับสนุน สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร ประเทศไทย

E-mail address: sonny\_kiwi\_1@hotmail.com

## The Developmental Assessment and Upleveling of meat products for Food Production Premises proceeding to excellent level GMP

Silanit Peungjesada, *M.Pharm.*<sup>1</sup>

### Abstract

This quasi-experimental research aimed to study the results of developing and upleveled of the premises fall in the scope of factory and not fall in the scope of factory by GMP420 proceeding to GMP excellent level ( $\geq 80\%$ ) using a one-group pretest-posttest method. Data were collected from a total of 37 sample groups. The instruments used for data collection were the Summary of Food Production Facility Assessment Results Form, TorSor1(63) (audit report), which was applied for all types of food, and the Food Production Facility Assessment Record Form according to the Basic Requirements, TorSor2(63). The research was conducted between September 2024 and December 2024. The first round of assessments of meat product production facilities, both those not classified as factories and those classified as factories, was conducted. Then, recommendations were given for correcting and improving various deficiencies to comply with the criteria of the requirements in the record form, referring to the guidelines for inspecting food production facilities according to the Good Manufacturing Practice criteria enforced by law (GMP420). After that, the production facilities were assessed a second time, and the results were summarized. Data were analyzed using the t-test statistical method, dependent sample.

The results of the research found that the scores of the second round of food production facility assessment results were higher than the first round. Statistically significant ( $p$ -value  $< 0.05$ ) in all 5 categories and separated by category, showing the results of the proactive assessment, resulting in better development and improvement of the establishments. There were 11 meat product manufacturing establishments that passed the assessment criteria to a very good level, divided into 1 meat product manufacturing establishment that was not classified as a factory, passed the criteria to a very good level ( $\geq 80\%$ ), and 10 meat product manufacturing establishments that were classified as factories, passed the criteria to a very good level ( $\geq 80\%$ ).

**Keywords :** The Developmental assessment and upleveling of Food Production Premises, Premises fall in the scope of factory, Premises not fall in the scope of factory, Food Production Premises of meat products

---

<sup>1</sup> Pharmacist,Senior Professional Level,Division of Consumer Protection and Public Health Pharmacy, Samut Sakhon Provincial Public Health Office ປະເທດໄທ E-mail address: sonny\_kiwi\_1@hotmail.com