# ติวเข้มมาตรฐานอาหารปลอดโรค

น.ส.สุดหทัย วีไลรัตน์ เภสัชกรชำนาญการ หน.งานอาหารกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐม เปิดเผยว่า ปัจจุบันจังหวัดนครปฐมมีสถานที่ผลิตอาหารมากกว่า 600 แห่ง และมีที่ต้องปฏิบัติตามเกณฑ์จีเอ็มพี 454 แห่ง แบ่งเป็นประเภทน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 272 แห่ง ประเภทอาหารทั่วไป 182 แห่ง ทั้งหมดสามารถจำหน่ายให้ประชาชนบริโภคได้ทั้งจังหวัด ดังนั้นเพื่อคุมเข้มสถานที่ผลิต ให้ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด จึงได้จัดโครงการอบรมสัมมนาผู้ผลิตอาหารภายในจังหวัดนครปฐม ณ โรงแรมริเวอร์ อ.เมือง เพื่อให้ความรู้กับผู้ผลิต พนักงานเจ้าหน้าที่ตาม พ.ร.บ.อาหาร ทั้งระดับอำเภอและจังหวัดได้รับทราบถึงข้อกฎหมาย วิธีปฏิบัติที่ถูกต้อง สามารถผ่านการตรวจประเมินตามเกณฑ์จีเอ็มพี ซึ่งเป็นโปรแกรมพื้นฐานที่สำคัญของการจัดทำระบบ เน้นจัดการด้านสุขลักษณะของบุคคล และสิ่งแวดล้อมสถานที่ผลิต รวมถึงวิธีการและเครื่องมือที่ใช้ในการผลิต เพื่อที่จะทำให้ขั้นตอนการผลิตอาหาร มีความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภคลดการปนเปื้อน เพื่อให้ผู้เข้ารับการสัมมนาสามารถพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารให้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด

อีกด้านหนึ่ง นายสุวรรณ นันทศรุต ผอ.สำนักงานสิ่งแวดล้อมภาคที่ 5 เปิดเผยว่า ปัญหาสิ่งแวดล้อม เป็นปัญหาสำคัญของโลก ผู้เกี่ยวข้องหลายฝ่ายพยายามหาวิธีแก้ไข รณรงค์ปลุกจิตสำนึกเด็กนักเรียน นักศึกษาและประชาชนทั่วไป ให้ทุกคนได้ตระหนักถึงความสำคัญและร่วมแก้ปัญหาอย่างจริงจัง สิ่งแวดล้อมภาคที่ 5 จึงได้ประสานความร่วมมือกับกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม จัดประกวดงานสร้างสรรค์สิ่งประดิษฐ์จากวัสดุเหลือใช้ ประจำปี 2554 (ระดับภาค) โดยนำผลงานที่ชนะการประกวดระดับจังหวัดมาเข้าร่วมโครงการ ณ ครัวจันทร์ธารา อ.เมือง จ.นครปฐม เพื่อคัดเลือกเป็นตัวแทนไปแข่งในระดับประเทศ ให้สังคมได้รับรู้ถึงประโยชน์ของขยะและเศษวัสดุเหลือใช้ สามารถนำมาดัดแปลงใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดก่อนนำไปกำจัด อีกทั้งเป็นเวทีในการแสดงออกถึงความคิด และสร้างสรรค์สิ่งประดิษฐ์จากเศษวัสดุเหลือใช้ ซึ่งจะช่วยลดปริมาณขยะ และลดภาวะโลกร้อนอีกทางหนึ่งด้วย.