

แบบแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับผลกระทบของการปรับค่ามาตรฐานสารปนเปื้อนสูงสุด (ML)

สำหรับแอปลาทอกซินในพริกแห้งและพริกป่น

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้แสดงความคิดเห็น

โปรดให้ข้อมูลโดยใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่อง

หน่วยงานภาครัฐ

ผู้ผลิตอาหาร

ผู้ประกอบการค้าปลีก ค้าส่ง

ผู้นำเข้า

ผู้ทรงคุณวุฒิ/ผู้เชี่ยวชาญ/ นักวิชาการ

เกษตรกร

องค์กรอิสระ

อื่นๆ โปรดระบุ

ส่วนที่ 2 วัตถุประสงค์ของการขอความคิดเห็น

การวิเคราะห์ผลกระทบของข้อเสนอการปรับแก้ไขค่า ML ของแอปลาทอกซินในพริกแห้งและพริกป่นนี้เป็นไปตามหลักแนวปฏิบัติที่ดีในการออกกฎหมาย (Good Regulatory Practice; GRP) ด้วยการวิเคราะห์แบบพหุหลักเกณฑ์ หรือ Multi-criteria analysis (MCA) เพื่อให้การกำหนด ML มีความเหมาะสม สอดคล้องกับหลักการสากล หลีกเลี่ยงหรือลดผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นทั้งกับภาครัฐ เอกชน เกษตรกร รวมถึงผู้ประกอบการนำเข้าและผู้จำหน่าย โดยคำนึงถึงประสิทธิภาพ และประสิทธิผลของการปรับแก้ไขค่า ML เปรียบเทียบกับทางเลือกอื่นๆ

ส่วนที่ 3 ปัญหาและทางเลือกในการแก้ไขปัญหา

พริกแห้งและพริกป่นเป็นวัตถุดิบสำคัญในการประกอบอาหารไทย แต่มักพบการปนเปื้อนของแอปลาทอกซินซึ่งเป็นจากรา ที่มีข้อมูลยืนยันว่าเป็นสารก่อมะเร็งในมนุษย์ จากข้อมูลการศึกษาเกี่ยวกับการปนเปื้อนของแอปลาทอกซินในพริกแห้งและพริกป่น จำนวน 279 ตัวอย่าง ทั่วประเทศ ในปี 2555 - 2559 (วราภา และคณะ, 2560) พบว่าการปนเปื้อนของแอปลาทอกซินในตัวอย่างพริกแห้งและพริกป่นคิดเป็นร้อยละ 22.6

ทั้งนี้ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ยังไม่ได้กำหนดค่า ML ของแอปลาทอกซินสำหรับพริกแห้งและพริกป่นไว้เป็นการเฉพาะ โดยให้อ้างอิงค่า ML ที่กำหนดไว้สำหรับอาหารทั่วไป คือไม่เกิน 20 ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม แต่จากผลการศึกษาดังกล่าวพบว่ามีจำนวนตัวอย่างพริกแห้งและพริกป่นเพียงร้อยละ 2 ที่พบการปนเปื้อนเกิน 20 ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม ทั้งนี้จากผลการประเมินความเสี่ยงพบว่าหากกำหนดค่า ML ของแอปลาทอกซินไว้เป็นการเฉพาะ ที่ไม่เกิน 15 ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม จะสามารถลดโอกาสการเกิดมะเร็งจากแอปลาทอกซินที่ปนเปื้อนในพริกแห้งและพริกป่นจาก 0.049 คนต่อแสนประชากร (33 คนต่อประชากรทั้งหมด) เป็น 0.037 คนต่อแสนประชากร (25 คนต่อจำนวนประชากรทั้งหมด)

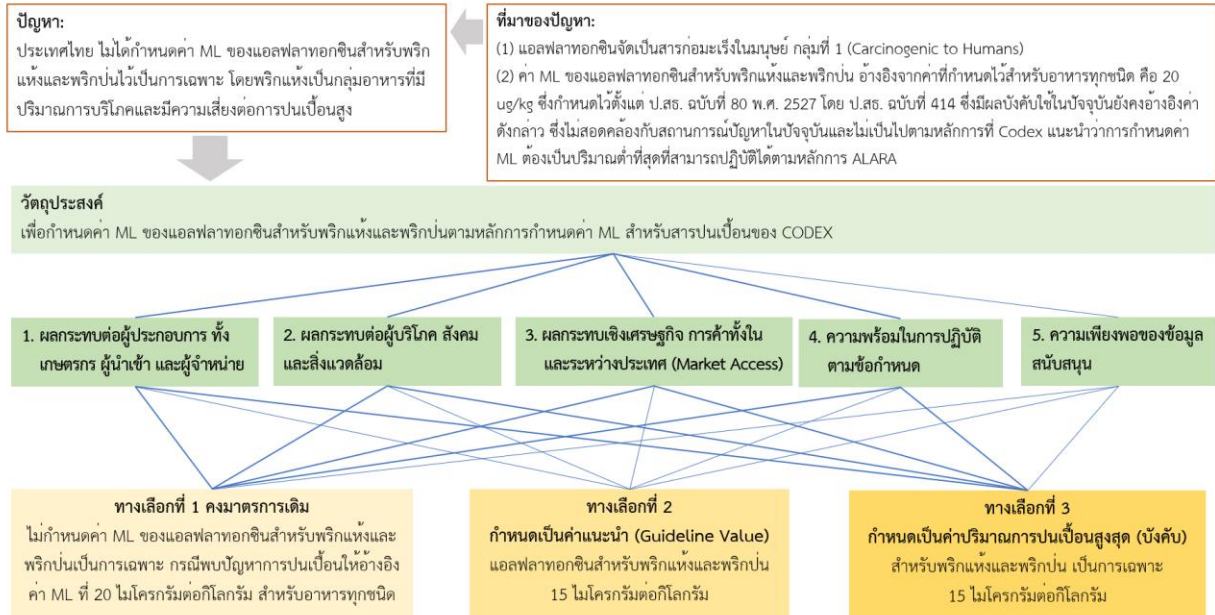
อย่างไรก็ตามเพื่อให้เป็นไปตามหลักแนวปฏิบัติที่ดีในการออกกฎหมาย จึงควรวิเคราะห์ผลกระทบที่อาจเกิดขึ้น โดยเปรียบเทียบการปรับค่า ML ของแอปลาทอกซินในพริกแห้งและพริกป่นกับทางเลือกอื่น ดังนี้

ทางเลือกที่ 1: คงสถานการณ์เดิม คือ กำหนดค่า ML ของแอปลาทอกซินสำหรับพริกแห้งรวมทั้งพริกป่นเท่ากับอาหารอื่นๆ ไม่เกิน 20 ไมโครกรัม/กิโลกรัม

ทางเลือกที่ 2: กำหนดปริมาณแอปลาทอกซินสำหรับพริกแห้งรวมทั้งพริกป่นเป็นการเฉพาะ ไม่เกิน 15 ไมโครกรัม/กิโลกรัม เป็นคำแนะนำ (Guideline Value; GL) ไปก่อน (สมัครใจ)

ทางเลือกที่ 3: กำหนดค่า ML ของแอลฟลาทอกซินสำหรับพริกแห้งรวมทั้งพริกป่นเป็นการเฉพาะ ไม่เกิน 15 ไมโครกรัม/กิโลกรัม (บังคับตามกฎหมาย)

กรอบแนวคิดของการกำหนดค่าปริมาณการปนเปื้อนของแอลฟลาทอกซินในพริกแห้งและพริกป่นและการวิเคราะห์ผลกระทบตามวิธีการวิเคราะห์พหุหลักเกณฑ์ ดังแสดงในภาพ



ส่วนที่ 4 คำอธิบายการให้คะแนนน้ำหนัก

- 4.1 การให้น้ำหนักคะแนนความสำคัญ (A) ของเกณฑ์การประเมินผลกระทบ 5 ด้าน คือ
- (1) ผลกระทบต่อผู้บริโภค สังคม และสิ่งแวดล้อม มีน้ำหนักคะแนน ร้อยละ 30
 - (2) ผลกระทบต่อผู้ประกอบการ (ทั้งผู้ผลิตอาหาร เกษตรกร ผู้นำเข้า และผู้จำหน่าย) มีน้ำหนักคะแนน ร้อยละ 30
 - (3) ผลกระทบเชิงเศรษฐกิจ การค้าทั้งในและระหว่างประเทศ (Market Access) มีน้ำหนักคะแนน ร้อยละ 20
 - (3) ความเพียงพอของข้อมูลสนับสนุน มีน้ำหนักคะแนน ร้อยละ 10
 - (5) ความพร้อมในการปฏิบัติตามข้อกำหนด มีน้ำหนักคะแนน ร้อยละ 10
- โดยน้ำหนักของทุกเกณฑ์รวมกันเท่ากับ 100
- 4.2 การให้คะแนนระดับความสำเร็จ (B) ที่คาดว่าจะเกิดเมื่อนำมาตรการไปปฏิบัติโดยพิจารณาตามตัวชี้วัดที่เป็นปัจจัยเชิงคุณภาพ มีคะแนนตั้งแต่ 1-5 ทั้งนี้ผู้ประเมินจะต้องให้คะแนนในทุกตัวชี้วัดของทุกทางเลือก โดยระบุเหตุผลประกอบการให้คะแนนไว้ในช่องข้อคิดเห็น/วิธีการด้วย
- 4.3 ผลคูณระหว่างคะแนนน้ำหนักความสำคัญ (A) และ คะแนนระดับความสำเร็จที่คาดว่าจะเกิดขึ้น (B) จากทุกตัวชี้วัด จะถูกนำมาคำนวณเป็นคะแนนรวมน้ำหนัก ดังนี้

$$\text{Weighted Score} = A \times B$$

4.4 ประสิทธิภาพของการแต่ละทางเลือก คำนวณจากผลรวมของคะแนนรวมน้ำหนักจากทุกตัวชี้วัด เพื่อใช้ในการคาดการณ์ถึงทางเลือกที่มีประสิทธิภาพและความเหมาะสมในการแก้ไขปัญหา

การประเมินผลกระทบของทางเลือกในการปรับแก้ไขค่า ML ของแอฟลาทอกซินในพริกแห้งและพริกป่น

คำชี้แจง: โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องระดับความสำเร็จ (B) ที่ท่านคาดว่าจะเกิดเมื่อนำมาตรการตามทางเลือกข้างต้นไปปฏิบัติ โดยพิจารณาตามตัวชี้วัดที่เป็นปัจจัยเชิงคุณภาพในแต่ละข้อ พร้อมทั้งโปรดให้เหตุผลประกอบการให้คะแนนระดับความสำเร็จไว้ในช่องข้อคิดเห็น/วิธีการ

ทางเลือกที่ 1 **คงสถานการณ์เดิม** คือ ไม่กำหนดค่า ML ของแอฟลาทอกซินสำหรับพริกแห้งรวมทั้งพริกป่นไว้เป็นการเฉพาะ และให้อ้างอิงค่า ML ที่กำหนดไว้สำหรับอาหารทุกชนิดคือ ไม่เกิน 20 ไมโครกรัม/กิโลกรัม

เกณฑ์การประเมิน	น้ำหนักคะแนนความสำคัญ (A)	ตัวชี้วัดที่เป็นปัจจัยเชิงคุณภาพ	ระดับความสำเร็จ (B)					คะแนนรวมน้ำหนัก (A x B)	ข้อคิดเห็น/วิธีการ (โปรดให้เหตุผลประกอบการให้คะแนน)
			ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1)	ไม่เห็นด้วย (2)	ไม่แน่ใจ (3)	เห็นด้วย (4)	เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5)		
1. ผลกระทบต่อ	30								
ผู้บริโภค สังคม และสิ่งแวดล้อม	10	1.1 ผู้บริโภคมีโอกาสได้รับแอฟลาทอกซินลดลง ทำให้ค่าใช้จ่ายในการรักษาโรคที่เกิดจากการได้รับแอฟลาทอกซินลดลงด้วย							
	10	1.2 ผู้บริโภคมีความเชื่อมั่นในระบบการกำกับดูแลความปลอดภัยของภาครัฐมากขึ้น							
	5	1.3 ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงอาหารที่มีความปลอดภัยมากขึ้น							
	5	1.5 ผู้บริโภคได้รับผลกระทบจากราคาของผลิตภัณฑ์อาหารที่สูงขึ้น	ราคาสูงขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ	ราคาสูงขึ้นเล็กน้อย	ราคาคงที่	ราคาถูกลง	ราคาถูกลงอย่างมีนัยสำคัญ		
2. ผลกระทบต่อ	30								
ผู้ประกอบการ ทั้งเกษตรกร ผู้ผลิตอาหาร ผู้นำเข้า และผู้จำหน่าย	5	2.1 ผู้ประกอบการทุกระดับสามารถนำมาตรฐานที่กำหนดไปปฏิบัติได้จริง							

เกณฑ์การประเมิน	น้ำหนัก คะแนน ความสำคัญ (A)	ตัวชี้วัดที่เป็นปัจจัยเชิงคุณภาพ	ระดับความสำเร็จ (B)					คะแนน รวม น้ำหนัก (A x B)	ข้อคิดเห็น/วิธีการ (โปรดให้เหตุผลประกอบการ ให้คะแนน)
			ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง (1)	ไม่เห็น ด้วย (2)	ไม่ แน่ใจ (3)	เห็น ด้วย (4)	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5)		
2. ผลกระทบต่อ ผู้ประกอบการ (ต่อ)	5	2.2 ผู้ประกอบการได้รับผลประโยชน์ที่คุ้มค่าจาก การปฏิบัติตามมาตรฐานที่กำหนด (ทั้งด้านสุขภาพ เศรษฐกิจ และสังคม)							
	5	2.3 เกิดการยกระดับคุณภาพมาตรฐานและความ ปลอดภัยของอาหาร							
	5	2.4 ช่วยเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์อาหาร							
	5	2.5 ช่วยลดการสูญเสียวัตถุดิบหรือผลผลิต							
	5	2.6 มีต้นทุนเพิ่มขึ้นจากดำเนินการตามมาตรฐาน							
3. ผลกระทบเชิง เศรษฐกิจ การค้า ทั้งในและระหว่าง ประเทศ	20								
	5	3.1 เกิดความเท่าเทียมในการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์ อาหารทั้งที่ผลิตในประเทศและนำเข้า							
	5	3.2 มีค่าใช้จ่ายในการดำเนินการสูงขึ้น							
	5	3.3 ช่วยส่งเสริมความเชื่อมั่นของผลิตภัณฑ์อาหาร							
	5	3.4 เพิ่มรายได้แก่เกษตรกร หรือผู้ประกอบการ							
4. ความเพียงพอ ของข้อมูล สนับสนุน	10								
	5	4.1 มีข้อมูลเกี่ยวกับอันตรายต่อสุขภาพจากการ บริโภคอาหารที่ชัดเจน							
	5	4.2 มีข้อมูลการเฝ้าระวังหรือการสำรวจ สถานการณ์ปัญหาการปนเปื้อนในประเทศเพียงพอ							

เกณฑ์การประเมิน	น้ำหนัก คะแนน ความสำคัญ (A)	ตัวชี้วัดที่เป็นปัจจัยเชิงคุณภาพ	ระดับความสำเร็จ (B)					คะแนน รวม น้ำหนัก (A × B)	ข้อคิดเห็น/วิธีการ (โปรดให้เหตุผลประกอบการ ให้คะแนน)
			ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง (1)	ไม่เห็น ด้วย (2)	ไม่ แน่ใจ (3)	เห็น ด้วย (4)	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5)		
5. ความพร้อมใน	10								
การปฏิบัติตาม มาตรการที่กำหนด	3	5.1 ระยะเวลาที่ภาครัฐต้องใช้ในการเตรียมความพร้อม เพื่อบังคับใช้มาตรการที่กำหนด (บุคลากร งบประมาณ อุปกรณ์ ห้างปฏิบัติการ)	≥ 5 ปี	3-4 ปี	2-3 ปี	1-2 ปี	≤ 1 ปี		
	4	5.2 ระยะเวลาที่ผู้ประกอบการต้องใช้ในการเตรียมความพร้อม หากต้องปฏิบัติตามมาตรการที่กำหนด (บุคลากร งบประมาณ อุปกรณ์)	≥ 5 ปี	3-4 ปี	2-3 ปี	1-2 ปี	≤ 1 ปี		
	3	5.3 ระยะเวลาในการเริ่มบังคับใช้	≥ 5 ปี	3-4 ปี	2-3 ปี	1-2 ปี	≤ 1 ปี		

ทางเลือกที่ 2 กำหนดเป็นค่าแนะนำ (Guideline Value; GL) (สมัครใจ): กำหนดปริมาณแอฟลาทอกซินสำหรับพริกแห้งรวมทั้งพริกป่น ไม่เกิน 15 ไมโครกรัม/กิโลกรัม เป็นค่าแนะนำไปก่อน

เกณฑ์การประเมิน	น้ำหนักคะแนนความสำคัญ (A)	ตัวชี้วัดที่เป็นปัจจัยเชิงคุณภาพ	ระดับความสำเร็จ (B)					คะแนนรวมน้ำหนัก (A x B)	ข้อคิดเห็น/วิธีการ (โปรดให้เหตุผลประกอบการให้คะแนน)
			ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1)	ไม่เห็นด้วย (2)	ไม่แน่ใจ (3)	เห็นด้วย (4)	เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5)		
1. ผลกระทบต่อ	30								
ผู้บริโภค สังคม และสิ่งแวดล้อม	10	1.1 ผู้บริโภคมีโอกาสได้รับแอฟลาทอกซินลดลง ทำให้ค่าใช้จ่ายในการรักษาโรคที่เกิดจากการได้รับแอฟลาทอกซินลดลงด้วย							
	10	1.2 ผู้บริโภคมีความเชื่อมั่นในระบบการกำกับดูแลความปลอดภัยของภาครัฐมากขึ้น							
	5	1.3 ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงอาหารที่มีความปลอดภัยมากขึ้น							
	5	1.5 ผู้บริโภคได้รับผลกระทบจากราคาของผลิตภัณฑ์อาหารที่สูงขึ้น	ราคาสูงขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ	ราคาสูงขึ้นเล็กน้อย	ราคาคงที่	ราคาถูกลง	ราคาถูกลงอย่างมีนัยสำคัญ		
2. ผลกระทบต่อ	30								
ผู้ประกอบการ ทั้งเกษตรกร ผู้ผลิตอาหาร ผู้นำเข้า และผู้จำหน่าย	5	2.1 ผู้ประกอบการทุกระดับสามารถนำมามาตรฐานที่กำหนดไปปฏิบัติได้จริง							
	5	2.2 ผู้ประกอบการได้รับผลประโยชน์ที่คุ้มค่าจากการปฏิบัติตามมาตรฐานที่กำหนด (ทั้งด้านสุขภาพ เศรษฐกิจ และสังคม)							
	5	2.3 เกิดการยกระดับคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยของอาหาร							
	5	2.4 ช่วยเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์อาหาร							

เกณฑ์การประเมิน	น้ำหนัก คะแนน ความสำคัญ (A)	ตัวชี้วัดที่เป็นปัจจัยเชิงคุณภาพ	ระดับความสำเร็จ (B)					คะแนน รวม น้ำหนัก (A x B)	ข้อคิดเห็น/วิธีการ (โปรดให้เหตุผลประกอบการ ให้คะแนน)
			ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง (1)	ไม่เห็น ด้วย (2)	ไม่ แน่ใจ (3)	เห็น ด้วย (4)	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5)		
2. ผลกระทบต่อ	5	2.5 ช่วยลดการสูญเสียวัตถุดิบหรือผลผลิต							
ผู้ประกอบการ (ต่อ)	5	2.6 มีต้นทุนเพิ่มขึ้นจากดำเนินการตามมาตรฐาน							
3. ผลกระทบเชิงเศรษฐกิจ การค้า ทั้งในและระหว่าง ประเทศ	20								
	5	3.1 เกิดความเท่าเทียมในการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์ อาหารทั้งที่ผลิตในประเทศและนำเข้า							
	5	3.2 มีค่าใช้จ่ายในการดำเนินการสูงขึ้น							
	5	3.3 ช่วยส่งเสริมความเชื่อมั่นของผลิตภัณฑ์อาหาร							
	5	3.4 เพิ่มรายได้แก่เกษตรกร หรือผู้ประกอบการ							
4. ความเพียงพอ ของข้อมูล สนับสนุน	10								
	5	4.1 มีข้อมูลเกี่ยวกับอันตรายต่อสุขภาพจากการ บริโภคอาหารที่ชัดเจน							
	5	4.3 มีข้อมูลการเฝ้าระวังหรือการสำรวจ สถานการณ์ปัญหาการปนเปื้อนในประเทศเพียงพอ							
5. ความพร้อมใน การปฏิบัติตาม มาตรการที่กำหนด	10								
	3	5.1 ระยะเวลาที่ภาครัฐต้องใช้ในการเตรียมความ พร้อม เพื่อบังคับใช้มาตรการที่กำหนด (บุคลากร งบประมาณ อุปกรณ์ ห้างปฏิบัติการ)	≥ 5 ปี	3-4 ปี	2-3 ปี	1-2 ปี	≤ 1 ปี		
	4	5.2 ระยะเวลาที่ผู้ประกอบการต้องใช้ในการเตรียม ความพร้อม หากต้องปฏิบัติตามมาตรการที่กำหนด (บุคลากร งบประมาณ อุปกรณ์)	≥ 5 ปี	3-4 ปี	2-3 ปี	1-2 ปี	≤ 1 ปี		
	3	5.3 ระยะเวลาในการเริ่มบังคับใช้	≥ 5 ปี	3-4 ปี	2-3 ปี	1-2 ปี	≤ 1 ปี		

ทางเลือกที่ 3 กำหนดเป็นค่าปริมาณการปนเปื้อนสูงสุด (ML) (บังคับใช้ตามกฎหมาย): กำหนดค่า ML ของแอฟลาทอกซินสำหรับพริกแห้งรวมทั้งพริกป่นเป็นการเฉพาะ ไม่เกิน 15 ไมโครกรัม/กิโลกรัม

เกณฑ์การประเมิน	น้ำหนักคะแนนความสำคัญ (A)	ตัวชี้วัดที่เป็นปัจจัยเชิงคุณภาพ	ระดับความสำเร็จ (B)					คะแนนรวมน้ำหนัก (A x B)	ข้อคิดเห็น/วิธีการ (โปรดให้เหตุผลประกอบการให้คะแนน)
			ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง (1)	ไม่เห็นด้วย (2)	ไม่แน่ใจ (3)	เห็นด้วย (4)	เห็นด้วยอย่างยิ่ง (5)		
1. ผลกระทบต่อผู้บริโภค สังคม และสิ่งแวดล้อม	30								
	10	1.1 ผู้บริโภคมีโอกาสได้รับแอฟลาทอกซินลดลง ทำให้ค่าใช้จ่ายในการรักษาโรคที่เกิดจากการได้รับแอฟลาทอกซินลดลงด้วย							
	10	1.2 ผู้บริโภคมีความเชื่อมั่นในระบบการกำกับดูแลความปลอดภัยของภาครัฐมากขึ้น							
	5	1.3 ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงอาหารที่มีความปลอดภัยมากขึ้น							
	5	1.5 ผู้บริโภคได้รับผลกระทบจากราคาของผลิตภัณฑ์อาหารที่สูงขึ้น	ราคาสูงขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ	ราคาสูงขึ้นเล็กน้อย	ราคาคงที่	ราคาถูกลง	ราคาถูกลงอย่างมีนัยสำคัญ		
2. ผลกระทบต่อผู้ประกอบการ ทั้งเกษตรกร ผู้ผลิตอาหาร ผู้นำเข้า และผู้จำหน่าย	30								
	5	2.1 ผู้ประกอบการทุกระดับสามารถนำมาตรฐานที่กำหนดไปปฏิบัติได้จริง							
	5	2.2 ผู้ประกอบการได้รับผลประโยชน์ที่คุ้มค่าจากการปฏิบัติตามมาตรฐานที่กำหนด (ทั้งด้านสุขภาพ เศรษฐกิจ และสังคม)							
	5	2.3 เกิดการยกระดับคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยของอาหาร							
	5	2.4 ช่วยเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์อาหาร							

เกณฑ์การประเมิน	น้ำหนักคะแนน ความสำคัญ (A)	ตัวชี้วัดที่เป็นปัจจัยเชิงคุณภาพ	ระดับความสำเร็จ (B)					คะแนนรวม น้ำหนัก (A x B)	ข้อคิดเห็น/วิธีการ (โปรดให้เหตุผลประกอบการ ให้คะแนน)
			ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง (1)	ไม่เห็น ด้วย (2)	ไม่ แน่ใจ (3)	เห็น ด้วย (4)	เห็นด้วย อย่างยิ่ง (5)		
2. ผลกระทบต่อ	5	2.5 ช่วยลดการสูญเสียวัตถุดิบหรือผลผลิต							
ผู้ประกอบการ (ต่อ)	5	2.6 มีต้นทุนเพิ่มขึ้นจากดำเนินการตามมาตรฐาน							
3. ผลกระทบเชิงเศรษฐกิจ การค้า ทั้งในและระหว่าง ประเทศ	20								
	5	3.1 เกิดความเท่าเทียมในการกำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหารทั้งที่ผลิตในประเทศและนำเข้า							
	5	3.2 มีค่าใช้จ่ายในการดำเนินการสูงขึ้น							
	5	3.3 ช่วยส่งเสริมความเชื่อมั่นของผลิตภัณฑ์อาหาร							
	5	3.4 เพิ่มรายได้แก่เกษตรกร หรือผู้ประกอบการ							
4. ความเพียงพอ ของข้อมูล สนับสนุน	10								
	5	4.1 มีข้อมูลเกี่ยวกับอันตรายต่อสุขภาพจากการบริโภคอาหารที่ชัดเจน							
	5	4.4 มีข้อมูลการเฝ้าระวังหรือการสำรวจสถานการณ์ปัญหาการปนเปื้อนในประเทศเพียงพอ							
5. ความพร้อมใน การปฏิบัติตาม มาตรการที่กำหนด	10								
	3	5.1 ระยะเวลาที่ภาครัฐต้องใช้ในการเตรียมความพร้อม เพื่อบังคับใช้มาตรการที่กำหนด (บุคลากร งบประมาณ อุปกรณ์ คู่มือ ห้องปฏิบัติการ)	≥ 5 ปี	3-4 ปี	2-3 ปี	1-2 ปี	≤ 1 ปี		
	4	5.2 ระยะเวลาที่ผู้ประกอบการต้องใช้ในการเตรียมความพร้อม หากต้องปฏิบัติตามมาตรการที่กำหนด (บุคลากร งบประมาณ อุปกรณ์)	≥ 5 ปี	3-4 ปี	2-3 ปี	1-2 ปี	≤ 1 ปี		
	3	5.3 ระยะเวลาในการเริ่มบังคับใช้	≥ 5 ปี	3-4 ปี	2-3 ปี	1-2 ปี	≤ 1 ปี		

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....
